ELABORACION Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

MODULO FORMATIVO MF1053_2

INDICE

UA1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente

1,1 Equipos, utensilios y sus características

Un establecimiento de restauración requiere un montaje específico antes de que comience su funcionamiento habitual. Para ello, es fundamental tener a punto todo el material necesario que permita llevar a cabo correctamente las actividades propias de la empresa. Será la dirección de la empresa la que determine la cantidad, tipo y calidad del material, criterios sujetos a la capacidad del local, categoría, tipo de oferta, decoración, inversión, etc.

Los factores principales que influyen en la elección del material han de ser:

- **El coste**. Ha de ser equilibrado, de tal forma que la empresa sea capaz de hacer frente a la inversión inicial y a las reposiciones continuas debido a pérdidas, roturas o desperfectos.
- **La durabilidad**. Han de ser resistentes al uso continuado.
- **El peso**. Han de ser de materiales ligeros, que faciliten su limpieza, transporte y almacenamiento.
- **La forma.** Hay que tener en cuenta el aspecto visual y su funcionalidad para que sean intercambiables sin problemas y de fácil reposición.
- **La calidad.** A veces es mejor utensilios algo más caros y de mayor calidad que a la larga duren más.

Los equipos y utensilios que se utilizan para elaboraciones a la vista del cliente son:

- Rechaud.
- Sautesse.
- Tablas de trinchar.
- Cuchillos.
- Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero).
- Mesas auxiliares o gueridones.
- Carros calientes.
- Tabla de corte de jamón.



Rechaud
Palabra francesa rechaud significa recalentar. Este aparato también recibe el nombre de infiernillo.
Sirve para preparar o acabar diversos platos y preparaciones delante del cliente.

Está compuesto de:
Un infiernillo o mechero de alcohol, que debe reponerse de combustible antes del servicio. Si el infiernillo es de gas butano, se debe comprobar que haya gas suficiente antes del servicio. Teniendo siempre una botella de repuesto en todo momento.

Rejilla. Encima del depósito se encuentra una rejilla de barras donde se colocan las fuentes o las sautés, donde se realizan las elaboraciones o preparaciones culinarias a la vista del cliente.



El rechaud se limpia con cualquier producto limpiametales y posteriormente se seca con un paño limpio para sacar el mayor brillo posible, ya que suele estar siempre a la vista del cliente.

Sautesse
Es el utensilio utilizado para elaborar las preparaciones, provisto de mango y con un diámetro variado, con el fin de dar alcance a todas nuestras necesidades. La sautesse o sauté puede ser de cobre estañado o hierro.

Tablas de trinchar
Las tablas de trinchar son superficies rígidas, realizadas de polietileno. Su función es servir de apoyo a la hora de racionar, trinchar y filetear todo tipo de materias primas como carnes, aves, etc.



Cuchillos

El mercado nos ofrece una gran variedad de cuchillos, con formas y tamaños distintos, cada uno establecido para un tipo de corte o pieza. Así, sea cual sea nuestra elección, debemos tener en cuenta los siguientes factores:

- Su finalidad y uso.
- La ergonomía.
- El material del que está hecho el cuchillo.

Pinzas: cuchara sopera y tenedor trinchero

Instrumentos imprescindibles en el restaurante, la cuchara sopera y el tenedor trinchero, Hay que recordar que se van a usar durante el servicio en el comedor hasta para la última cosa que pueda quedar en la mesa o se caiga al suelo.

Las pinzas las usaremos en:

- El servicio a la inglesa
- En el servicio a la francesa
- En el servicio a la rusa o en gueridón
- En la elaboración de platos a la vista del cliente
- En el servicio del pan, etc.



Mesas auxiliares o gueridones

Las mesas auxiliares o gueridones, como su propio nombre indica, sirven para ayudar o auxiliar al personal de sala en el servicio del cliente.



Son unas pequeñas mesas con ruedas y de forma rectangular, y con dimensiones mucho menores que las mesas de los clientes. Nos apoyamos en ellas para realizar un servicio de sopera, desespinado o trinchado, e incluso, un flambeado desde rechaud.

Construidas en material ligero para facilitar los desplazamientos por la sala. Además, es conveniente que cuenten con un entrepaño para dejar el material, como platos o cubiertos. Los hay con y sin ruedas (mesas auxiliares), y en los que las llevan se vigilará que estén siempre engrasadas para evitar chirridos desagradables.

CARROS CALIENTES Y FRÍOS DE SERVICIO

La utilización de carros en el servicio de restaurante tiene como ventajas:

- Realza el servicio prestado, al presentar al cliente los alimentos allí expuestos y manipularlos en su presencia, pudiendo éste apreciar la calidad del género y ver cómo es preparado.

- Sugiere la venta a través de la vista. Al estar dotados de ruedas, los carros se acercan a la mesa del cliente, consiguiendo fomentar la apetencia de éste y, por tanto, la venta.

- Simplifica el servicio y, por consiguiente, logra un ahorro en personal. La oferta se expone, vende, emplata y sirve en la misma sala, lo cual suprime parte del trabajo a realizar dentro de la cocina.



Carro De Entremeses

Este carro puede encontrarse en dos tipos. Uno de ellos, de tipo fijo, cuenta en su superficie con diversos tipos de compartimentos o bandejas donde se colocan los entremeses.



El otro modelo de carro es el llamado de torno o noria, tiene la particularidad de que las diversas fuentes que lo componen tienen un movimiento rotativo

Es fundamental que todos sus elementos estén limpios. Los tipos de noria deben de estar perfectamente engrasados en sus ejes. La misma atención requieren las ruedas.

Este carro sirve para transportar la variedad de entremeses que ofrece el establecimiento, dando al cliente un servicio rápido, muy vistoso y eficaz.

Para su limpieza si el carro es metálico, se limpia con un paño húmedo, secándolo posteriormente y dándole brillo.
Si el carro es de madera, se utilizarán productos adecuados para este material.

Carro Caliente



Este carro se utiliza para transportar grandes piezas que serán trinchadas y servidas a la vista del cliente. Tiene la ventaja de mantener los manjares a una temperatura determinada.

El carro consta de un depósito de agua caliente para mantener la temperatura de los alimentos, que se colocan sobre una placa metálica. Además, tiene unos depósitos recipientes para colocar las salsas y guarniciones, que por el mismo sistema mantienen su temperatura.

Pondremos especial cuidado en la limpieza del depósito de agua del baño María que cambiaremos a diario. La campana y el conjunto deben presentar un brillante aspecto

Carro de Flambear
Este carro lleva un infernillo de gas, de llama graduable y una serie de bandejas abatibles para colocación de platos y otros útiles

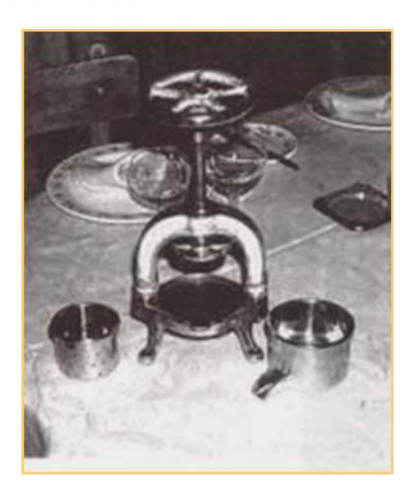
Se limpiarán los quemadores, abrillantándolos sí fuera necesario, comprobando el buen funcionamiento de estos.



Prensa de Jugos
De plata o de alpaca plateada, sobre una peana de madera fina. Consiste en una manivela en la parte superior de un eje roscado. Al final de eje hay una plataforma que oprime el producto introducido en el recipiente.

Al girar la manivela haremos presión y obtendremos el jugo deseado, que saldrá por un grifo situado en la parte inferior.

La prensa de jugos debe estar esmeradamente limpia, repasando cada una de sus partes, los otros elementos de madera, se tratarán de forma que tengan la mejor presentación y funcionamiento





Carro de Quesos

Este carro posee una campana transparente, cuya principal misión es la de evitar la difusión de los olores fuertes de algunos tipos de quesos, que podrían ser desagradables para algún cliente.



Para la conservación de los quesos, cubrir la superficie del carro con un paño húmedo para evitar que se resequen y mantener la frescura de los quesos.

Deberemos de cambiar diariamente el paño de su base que deberá de estar húmedo, limpiaremos la campana de cristal.

Carro Pastelero o de Postres

Se utiliza para la presentación de diferentes tipos de tartas, que se emplatan y sirven a la vista del cliente.



Este carro está provisto de una serie de estanterías que nos servirán para colocar además de las tartas, los platos de postre, salsas, siropes, etc.

Generalmente se prepara momentos antes del servicio de postres.

Cada vez que el servicio termine se deberá de limpiar el carro y guardar las tartas en cámaras frigoríficas.



Carro de Bebidas
Consta de dos o tres bandejas, de tal forma que en la bandeja superior colocaremos las botellas (licores, ginebras, whiskys, etc.).

En los diferentes estantes colocaremos vasos y copas de diversos tipos de acuerdo con las bebidas que se transporten.

Así mismo se incluirán las guarniciones de limón y naranja troceada para el uso de algunas combinaciones.

Tabla De Corte De Jamón
Son muchos los modelos que nos ofrece el mercado, pero debemos recordar su finalidad, que no es otra que ofrecer una adecuada fijación de la pieza a cortar, permitiendo movimientos seguros y cómodos.

El modelo básico de jamonero debe incluir dos soportes, siendo el superior giratorio para una mayor comodidad en el corte. Debe tener una base ancha y firme y presentar robustez.



Tabla De Corte De Salmón
La tabla para el corte y/o degustación de salmón está realizada en maderas nobles que permitan su fácil lavado y conservación. Hoy en día existen infinidad de modelos, que incluyen incluso partes metálicas con la figura de la cola o cabeza del salmón.



1,2 NORMAS BÁSICAS DE UTILIZACIÓN Y LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Dentro de un restaurante, el material se suele clasificar en cinco grupos de artículos, en los que se incluyen todos los elementos básicos para el servicio.

Estos son:

Mobiliario.
Loza o vajilla.
Cristalería.
Cubertería.
Lencería o mantelería.

Mantenimiento y conservación del material

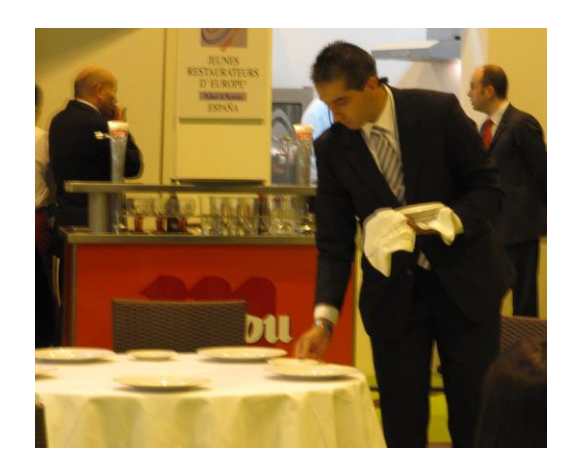
Independientemente del material del que se trate, siempre habrá que tratarlo con mimo y delicadeza, ya que se pueden ocasionar grandes pérdidas, deterioros y roturas, además de algún accidente.

Al elegir el material debemos tener en cuenta su precio, calidad, durabilidad, peso y forma. Esto, junto con el control y trato que le demos, repercutirá de manera directa en los beneficios finales, imagen de nuestro servicio y calidad del mismo.

Para controlar todo el material que hay que tener en un establecimiento se llevarán inventarios periódicos con la ayuda de toda la brigada, revisando y anotando cualquier variación o anomalía del material, rellenando vales de roturas, deterioros o pérdidas, que serán firmados por la persona responsable o jefe del departamento.

Esto permite:

- Detectar posibles reposiciones.
- Verificar y comprobar el estado en que tenemos el material.
- Conocer con exactitud los porcentajes de roturas y pérdidas.
- Analizar la causa de los deterioros.



La porcelana
Los elementos de porcelana se friegan con agua tibia, detergente y desinfectantes no tóxicos, con ayuda de un estropajo o en el lavavajillas, aclarando, en ambos casos, abundantemente.



Una vez seca se repasa con vapor de agua y un paño que no deje pelusas, sin volver a tocar con los dedos el material.

Para evitar que se estropee o deteriore ponemos mucho cuidado en la manipulación, desbaratando correctamente las mesas, apilando sin excesos, colocando y clasificando por grupos con cuidado y transportando adecuadamente.

La cristalería
Limpia como en los casos anteriores, la sometemos a la fuente de vapor y con el paño de repaso, sin tocar directamente con la mano, la repasamos hasta que brille.

Las aceiteras
Las fregamos con agua y detergente. Luego se vierte en ellas agua tibia, un chorrito de vinagre y sal gorda, agitando enérgicamente y aclarando abundantemente.

La cubertería
Una vez limpia como en el caso anterior y repasada con vapor de agua y un lito, la colocamos ordenadamente en los cajones del aparador o en su lugar correspondiente.

Hay que tener especial cuidado con la limpieza entre las púas de los tenedores, ya que pueden quedar restos de comida.
Así mismo, no debe tocarse la cubertería una vez limpia. Usaremos el lito y la muletilla si queremos volver a manipularla por alguna razón.

La madera
Se limpia con una gamuza y productos destinados a tal fin para prolongar su conservación.



1.3 Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina

El aprovisionamiento de géneros destinados tanto para la sala como para la cocina es el primer paso a tener en cuenta para llevar a cabo con éxito la gestión de nuestro establecimiento. Por ello, la cuestión más importante a tener presente es un conocimiento a fondo de nuestros proveedores, su sistema de control en el almacenado y transporte de mercancías y la calidad de los productos que ofrecen.

Cada día son más los medios destinados al control de los proveedores, desarrollando para su fin formularios donde se recogen, entre otros datos, el horario de entrega, las condiciones del vehículo y la calidad del producto adquirido; teniendo en cuenta la temperatura, la fecha de caducidad, el tipo de etiquetado y el estado del embalaje.

Se debe establecer una ficha de compra por cada producto adquirido, cuyos objetivos son:

- Ayudar al encargado de compras.
- Establecer una calidad estándar.
- Mejorar el control de la materia prima
- Conseguir una calidad constante en la materia prima.

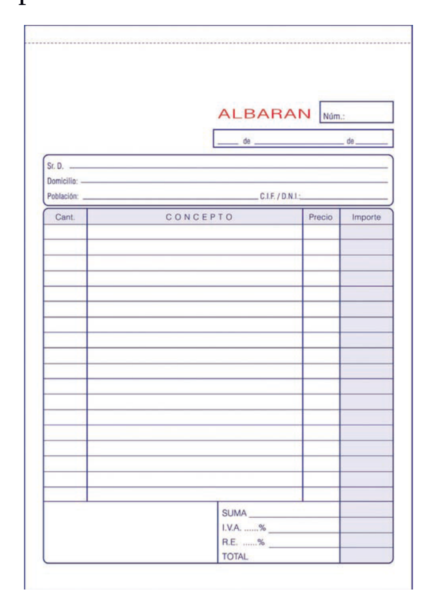
1.1Registros documentales

Albaranes

El albarán, también conocido como nota de remisión o nota de entrega, es un documento mercantil que acredita la entrega de algún producto o la prestación de un servicio.

La función de este documento es principalmente la de demostrar la existencia de una transacción, dejando constancia del momento y la forma en que se ha llevado a cabo.

El comprador de la mercancía debe firmar este documento, dejando en evidencia que el producto o servicio fue recibido de manera conforme, y una copia de este documento debe llegar también al vendedor. Por ello, el albarán se vuelve de suma importancia ante cualquier reclamo por el producto recibido.


ALBARAN Núm.:

de de

Sr. D.
Domicilio:
Población: C.I.F. / D.N.I.:

Cant.	CONCEPTO	Precio	Importe

SUMA
I.V.A. %
R.E. %
TOTAL

Todo albarán se debe cumplimentar con:

- Lugar y fecha de emisión.
- Nombre y número de orden del comprobante.
- Nombre y domicilio del vendedor y del comprador.
- Número del documento de identificación fiscal según corresponda; ingresos brutos, fecha de inicio de actividades y condición frente al IVA del emisor.
- Número del documento de identificación fiscal según corresponda y condición frente al IVA del destinatario.
- Detalle de las mercaderías solicitadas.
- Lugar de entrega.
- Medio por el cual se envían las mercaderías.
- Firma de la persona que recibe las mercaderías.
- Fecha de emisión del formulario, nombre y número del documento de identificación fiscal según corresponda de la imprenta que confecciona el modelo de formulario, habilitación municipal si se aplicase por normas y numeración de los documentos impresos.

El albarán se compone de tres hojas:

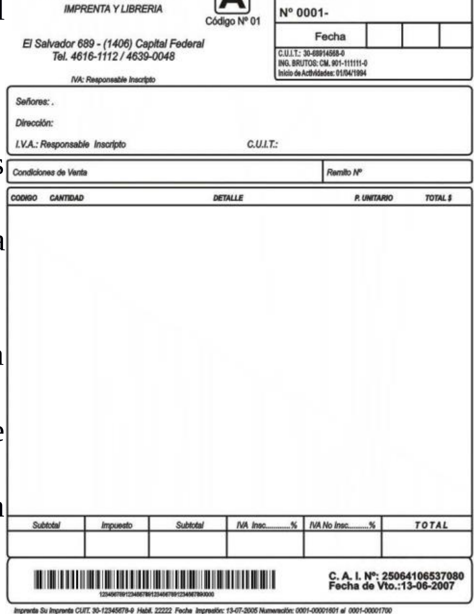
- **Original.** Para el comprador.
- **Duplicado**. Para el vendedor (firmado por el comprador).
- **Triplicado.** Para la empresa de transporte (firmado por el comprador).

Factura

La factura es un documento emitido por una empresa o autónomo para demostrar que una persona ha comprado un producto o servicio. Este documento da constancia de que se ha producido una transferencia de producto o servicio tras el pago.

Según el Real Decreto 1496/2003 de 28 de noviembre, en la factura deben aparecer una serie de datos con carácter obligatorio, como son:

- Datos del proveedor o suministrador del bien, es decir, de quien vernde.
- Fecha de la factura.
- Número de la factura.
- Datos del cliente o adquirente del bien, es decir, de quien compra.
- Número de unidades entregadas de cada bien.
- Precio unitario de cada bien.
- Diversos conceptos relacionados con la operación.
- Importe total de la operación de compraventa.
- Condiciones de pago del importe total de la operación.



LA IMPRENTA S. A.
IMPRENTA Y LIBRERIA
A
Código Nº 01
El Salvador 689 - (1406) Capital Federal
Tel. 4616-1112 / 4639-0048
IVA: Responsable Inscripto

FACTURA
Nº 0001-
Fecha
C.U.I.T.: 30-68914568-0
ING. BRUTOS: CM. 901-111111-0
Inicio de Actividades: 01/04/1994

Señores: .
Dirección:
I.V.A.: Responsable Inscripto C.U.I.T.:

Condiciones de Venta | Remito Nº

CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	P. UNITARIO	TOTAL $

Subtotal	Impuesto	Subtotal	IVA Insc............%	IVA No Insc..........%	TOTAL

C. A. I. Nº: 25064106537080
Fecha de Vto.:13-06-2007

Imprenta Su Imprenta CUIT. 30-12345678-9 Habil. 22222 Fecha Impresión: 13-07-2005 Numeración: 0001-00001601 al 0001-00001700

Tipos de Factura

Los tipos de factura existentes son los siguientes:

- Factura ordinaria.
- Factura rectificativa.
- Factura recapitulativa.
- Copia y duplicado
- Factura proforma.
- Factura simplificada.
- Factura completa.
- Factura electrónica.

Factura ordinaria es el tipo de factura que se usa con más frecuencia. Este tipo de factura documenta una operación comercial, bien sea de compraventa o de prestación de algún servicio.

Factura rectificativa

La factura rectificativa se usa cuando hay que hacer la corrección de una factura anterior porque la misma no cumpla los requisitos establecidos por la Ley o si se produce devolución de productos, de envases o embalajes, o bien cuando se producen descuentos o bonificaciones posteriores a la operación.

Factura Recapitulativa

La factura recapitulativa permite incluir en una sola factura, varias operaciones dirigidas a un mismo destinatario y que estén comprendidas en distintas fechas pero en un mismo mes natural.

Copia y duplicado de la factura

La copia de una factura contiene los mismos datos que la factura original, tan solo se diferencia en que tiene que venir especificada la expresión "Copia", para así poder distinguirla de la factura original. La copia queda en manos del emisor de la misma, mientras que la factura original es la que se envía al cliente.

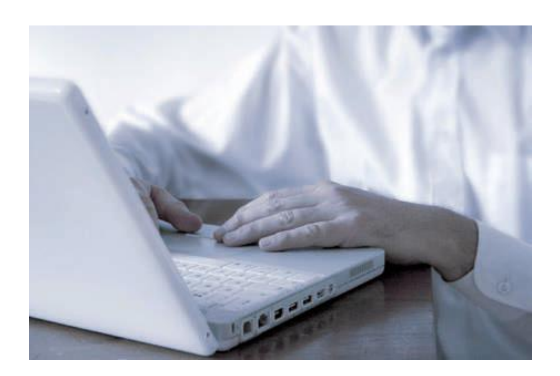


El duplicado de una factura es igual que la factura original, y se hace cuando hay varios destinatarios o bien cuando se produce la pérdida de la factura original, razón por la cual se debe detallar que es un duplicado, ya que si aparece la factura original puede provocar confusión.

Factura proforma
Documenta una oferta comercial, indicando los productos o servicios que el vendedor proporcionará al comprador a un determinado precio, con lo cual su finalidad es que el comprador disponga del máximo posible de información relativa a la futura compra que va a realizar. Por ello no tiene valor contable ni sirve de justificante, por lo que no se numera, ni se aconseja firmarlas o sellarlas, salvo que el cliente lo solicite de forma explícita.

Suele incluir la fecha máxima de validez.

Factura electrónica
La factura electrónica es un equivalente funcional de la factura en papel y, desde Enero de 2013, reciben el mismo tratamiento.
La diferencia entre la factura en papel y la factura electrónica únicamente reside en que la transmisión de esta última es por medios electrónicos y telemáticos.



1.4 Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre.

Dentro del concepto de restauración, la materia prima es la base fundamental del éxito de las elaboraciones culinarias, tanto en el departamento de sala como de cocina.

Aceite
El aceite es la grasa de origen animal o vegetal, líquido a temperatura ambiente, poseedor de características intrínsecas de éste.
Algunos de los tipos de aceites vegetales son: los de oliva, de palma, de soja, de semilla de calabaza, de maíz, de girasol, de cártamo, de cacahuete, de semilla de uva, de sésamo, etc.

Aceite de Oliva Virgen Extra
Aceite de máxima calidad, es aquel que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de tener una acidez menor de 0,8% y presentar unas características sensoriales agradables e identificables.

Este zumo, cuando se obtiene de forma natural, es decir, por procedimientos mecánicos correctos, y procede de aceitunas de buena calidad contiene excepcionales características organolépticas: olor, color y sabor. Es el único aceite vegetal que se puede consumir crudo, sin necesidad de ser refinado o rectificado, conservando íntegramente su contenido en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos naturales de gran importancia dietética.

Mantequilla
La mantequilla es el producto obtenido de la leche mediante procedimientos mecánicos o bien por batido de la nata higienizada (pasterizada). El término "mantequilla" designa únicamente al producto elaborado con leche o nata procedente de la leche de vaca.

Se puede obtener también de la leche de distintos animales, como la de oveja, cabra, etc.



La Sal
Es un ingrediente esencial. La función de la sal es triple: sazona la comida, es conservante de alimentos y proporciona al organismo humano cloro y sodio necesarios para el equilibrio hídrico y para la actividad muscular y nerviosa.

Sal común
Es el cloruro sódico obtenido industrialmente en un laboratorio y al que, en ocasiones, se le añaden otros elementos como yodo o flúor. También suelen añadirse algunos aditivos para evitar que se apelmace o se formen cristales de mayor tamaño.

Sal marina
La sal marina sin refinar se obtiene mediante la evaporación de agua de mar en instalaciones que se llaman salinas.

Sal fina
También se la conoce como sal de mesa y es la que tradicionalmente se ha utilizado para sazonar alimentos tanto crudos como cocinados.

Sal gruesa
Se presenta en cristales de tamaño algo mayores que los de la sal de mesa y se suele emplear para salar carnes que vamos a asar como por ejemplo en esta receta de cochinillo asado al horno.

Flor de sal
Esta es una sal que aflora en la superficie de las salinas marinas (de ahí el nombre de flor) y que destaca por poseer unas propiedades gastronómicas que la han llevado a ser la sal gourmet por excelencia. Es el tipo de sal con menor contenido de cloruro sódico y mayor presencia de otros minerales.
Sal en escamas

Sal Maldon
Esta sal inglesa tiene un tamaño medio, formando cristales de forma plana porque se encuentran en finas placas en su estado natural. Tiene una gran pureza natural por lo que posee un fuerte sabor salado.





Pimienta
La Pimienta es un árbol trepador que crece en zonas tropicales húmedas. Es originaria de la India y se cultiva en zonas tropicales de Asia. Se utiliza desde la antigüedad. Ha quedado constancia del uso que hacían de ella los griegos y los romanos.

Los países principales productores de pimienta son India y Brasil, seguidos de Malasia, Indonesia y otros países sudamericanos. El principal país importador de pimienta es EEUU.

Pimienta negra
La omnipresente. Las bayas de la planta Piper nigrum se recogen justo antes del momento de maduración y se dejan secar hasta que se vuelven negras y arrugaditas. De sabor pleno, algo robusto. Picante, aromática y muy versátil.

Pimienta blanca
En realidad, la pimienta blanca es la misma que la pimienta negra, que se deja macerar con agua, se le quita la piel y aparece el grano blanco, es decir, lo que nos comemos es la semilla de la baya.

Se caracteriza principalmente por sus notas claramente terrosas y cierta complejidad. La veremos (o más bien no) sobre todo en carnes blancas, salsas cremosas, sopas y patatas.

Pimienta rosa y la Pimienta verde
Es la pimienta recolectada verde o muy inmadura, macerada en salmuera y sacada cada una en un momento diferente de la maceración.





Conservación de la Pimienta
Se debe guardar en frascos de cristal, bien hermético y en un lugar fresco y seco. La venden en polvo molida y en grano. Envasada en tarros de cristal.

También hay la opción de comprarlos en tarro de cristal, que a la vez es molinillo, para que sea recién molida y mantenga más el aroma y el sabor.

Mostaza
Se trata de una planta herbácea, que encuentra sus orígenes en la cuenca mediterránea, y cuyas semillas son utilizadas para la preparación de un condimento al cual llamamos mostaza, caracterizado por su sabor relativamente picante

Tipos de mostaza más conocidos

- **Mostaza de Dijon**. Procede de Francia, de la región de Borgoña. Es más amarillenta que cualquier otra variedad y tiene un sabor muy fuerte
- **Mostaza americana.** Es de color amarillento claro e intenso y de textura muy fina. Se utiliza para condimentar hamburguesas, perritos calientes y carnes a la barbacoa.
- **Mostaza alemana**. Se conoce también con el nombre de löwensef, o 'mostaza del león'. Suele ser granulosa y de fuerte sabor. Se utiliza como acompañamiento de las distintas variedades de salchichas, carnes frías y embutidos.
- **Mostaza inglesa.** Desabor más fuerte y de un color más oscuro. Se compone de granos de mostaza negros y blancos molidos con una pizca de cúrcuma. Se utiliza como acompañamiento de carnes asadas, como el famoso roastbeef, o para la elaboración de carnes en salsa.
- **Mostaza bordelesa**. También llamada mostaza de Bordeaux. Tiene un color más oscuro que el resto y un sabor más suave, con un punto dulzón.




La mostaza es una pasta espesa elaborada a base de semillas de mostaza molidas,agua, vinagre y vino, de color amarillo o amarillo amarronado

Nata
La nata es un producto lácteo rico en materia grasa, que se obtiene de la leche por reposo o centrifugación. Goza de gran aceptación en la cocina donde es valorada por su delicado sabor y su versatilidad.

Según su contenido graso, expresado en porcentaje de materia grasa respecto al peso del producto final, la nata se clasifica en doble nata (>50% en materia grasa), nata (con un mínimo del 30% y menos del 50% de materia grasa) y nata delgada o ligera (con un mínimo del 12% y menos del 30% de materia grasa).

Las natas más ligeras son empleadas en cocina, mientras que las mas gruesas se utilizan en pastelería.

Destilados
Los destilados se obtienen a partir de productos con fermentación previa y contenidos bajos en alcohol. Las materias primas para la fermentación más comunes son la cebada, el maíz, la patata, frutas, vegetales e incluso desechos de otras producciones como los hollejos de la uva.

El proceso de destilación consiste en separar el alcohol del agua para conseguir un producto líquido de alcohol puro llegando a superar los 50º centesimales.

Tequila
Su materia prima es el Agave tequilana Weber azul, es un destilado mexicano que cuenta con Denominación de Origen y su fama traspasa fronteras; para llamarse "tequila" debe haber sido producido en México en alguno de los 5 estados reconocidos por la DO y tener por lo menos un 51 % de agave azul. No todo el tequila pasa por barrica, como es el caso del tequila blanco, pero entre más tiempo pase en barrica, será más complejo. Generalmente se toma solo y también forma parte de algunos cocteles, como la margarita.

Armagnac, coñac y brandy
Son destilados de uva y su base de elaboración es vino, que al destilarse se obtiene como resultado (dependiendo de su origen) un brandy, un coñac o armagnac. En el caso de Francia y gracias al nombre de sus regiones, tenemos el coñac y el armagnac, y en el caso de España se le llama brandy, donde sus principales zonas productoras son Jerez y el Penedés.

Ron
La base de elaboración de este destilado es la caña de azúcar; es una bebida que se liga a los antiguos corsarios y piratas que surcaban los mares y debido a la naturaleza de su materia prima, en el Caribe y Centroamérica se encuentran los principales productores, aunque también los hay de origen francés y británico.

Vodka
El vodka se destila a partir de un fermentado de granos ricos en almidón como la cebada, el centeno y el trigo, aunque también se utiliza la papa para su elaboración, para que posteriormente después de la destilación, se dé paso al cristalino y potente vodka, cuyos países de origen son Rusia y Polonia, en donde suele tomarse frío y solo, aunque en el resto del mundo es apreciado en la coctelería.



Ginebra
Su base es la cebada sin maltear (germinar), ya que de ahí se obtiene un alcohol puro al que posteriormente se le agregan bayas de enebro para aromatizar y dar ese sabor característico. Aunque es una bebida muy consumida en Inglaterra, en realidad es un producto originario de Holanda. Cabe señalar que actualmente España también es un productor afamado de este destilado, que también es muy apreciado para la coctelería.

Whisky
Aunque Escocia e Irlanda siguen disputándose su origen (whisky para los escoceses y whiskey para los irlandeses), el caso es que es un destilado de cereales como la cebada, centeno, trigo y maíz. Existen diferentes tipos de whisky que, según su materia prima, puede ser de cereales malteados (germinados) o sin maltear, de grano y malta, o de 100 % malta, con mayor porcentaje de maíz (como es el caso del whiskey estadounidense), pero donde cada uno toma las características específicas de acuerdo con el lugar y zona productora y a la mezcla de granos o a la falta de ésta, donde además interfiere el añejamiento que se le dé al destilado.



Limón
Fruta cítrica que florece en los limoneros. Existe en torno a los limones una profunda tradición cultural que los hacen excelentes acompañantes de ensaladas, arroces, pescados, postres, etc.; sacando partido a su acidez y muy notables propiedades para la salud.

Proviene del sur de India y del norte del Golfo Pérsico. Los árabes se encargaron de expandir su consumo durante la Edad Media y posteriormente el cítrico llegó a América gracias a los conquistadores. Un limonero puede llegar a crecer hasta cinco metros.



Especias

También llamada condimento, es el nombre dado a ciertos aromas de origen vegetal, que se usan para preservar o dar sabor a los alimentos.

Técnicamente se considera una especia a las partes duras, como las semillas o cortezas, de ciertas plantas aromáticas, aunque por similitud, muchas veces también se engloba a las fragantes hojas de algunas plantas herbáceas, cuyo nombre culinario es hierbas.

La mayoría de las especias pueden considerarse nativas de las regiones tropicales de Asia, y de las islas Molucas en Indonesia, también conocidas como islas de las Especias, aunque algunas se encontraban en el Mediterráneo (anís, mostaza).

Debido a sus propiedades aromatizantes es posible que alimentos insípidos o desagradables, aunque muchas veces nutritivos, pasen a ser gustosos y sabrosos sin perder sus propiedades nutritivas.

Muchas de ellas deben tomarse con precaución ya que pueden resultar tóxicas en concentraciones elevadas. Muchas presentan compuestos incapaces de ser absorbidos por el organismo siendo eliminados directamente, otros son destruidos por las propias enzimas digestivas.



Vinagre

El vinagre es un líquido con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias Mycoderma aceti). El vinagre contiene una concentración que va del 3% al 5% de ácido acético en agua. Los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.

Se utiliza principalmente junto con el aceite para aliñar verduras y vegetales en las ensaladas. El vinagre es una pieza clave en los escabeches, los marinados y los encurtidos, se emplea en éstos como un conservante ya que ralentiza los efectos de la putrefacción alimenticia. Se suelen emplear los vinagres aromatizados con diferentes hierbas, tales como eneldo, estragón, romero o tomillo; existen también los de ajo.



UA.2 ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE

2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia

Son muchos y muy variados los platos o recetas que pueden prepararse a la vista del cliente. Algunos de ellos, son ya tradicionales o se encuadran dentro de la cocina clásica, y son los que, comúnmente, encontramos en la mayoría de las cartas de los restaurantes que prestan este servicio. Ello no quiere decir, sin embargo, que sean los únicos platos posibles a preparar, pero sí los más comunes y conocidos.

Podríamos decir que la elaboración de platos a la vista de cliente es un tipo de servicio llamado especial, destacando el desespinado y el trinchado:

- El desespinado es el arte de quitar las espinas, piel, cáscaras y caparazón a determinados géneros, trabajando siempre con la ayuda de las pinzas y con la máxima destreza profesional, ya que lo hacemos a la vista del cliente.
- El trinchado es al arte de saber deshuesar, porcionar y emplatar una carne o vianda.

Las personas encargadas de la prestación del servicio, deberán tener un alto grado de profesionalidad. Deberán conocer a la perfección cómo ha de desarrollarse el servicio, cuáles son las funciones a realizar por cada miembro de la brigada y coordinar en todo momento las mismas.

Debemos conocer las técnicas necesarias para poder pelar y porcionar determinados géneros, así como la forma correcta de elaborar, decorar y presentar platos a la vista del cliente, marcándole los cubiertos, en tiempo, orden y lugar correctos, para que pueda degustarlos.

El objetivo principal de estos servicios es hacer que el cliente disfrute de estas elaboraciones durante su elaboración y con la ingesta del producto confeccionado



Para realizar una buena preparación de platos a la vista del cliente, hay que tener muy en cuenta:

- Los instrumentos necesarios en la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Cortesía y elegancia.

En este tipo de servicio es muy importante el tener una mise en place perfecta. El material y utillaje mínimo que vamos a necesitar para realizar correctamente este tipo de servicios es:

- Carro de flambear.
- Rechaud o infiernillo.
- Gueridón.
- Sauté.
- Platos trincheros o de postre.
- Fuentes y boles.
- Pinzas.
- Tabla de trinchar.
- Lito.

Cortesía y elegancia

Trabajar de cara al cliente implica que en todo momento vamos a ser observados de nuestro saber hacer.

Para hacer un servicio de calidad hay que tener un buen equipo profesional, utillaje y material.

Además de esto se tendrá muy presente que:

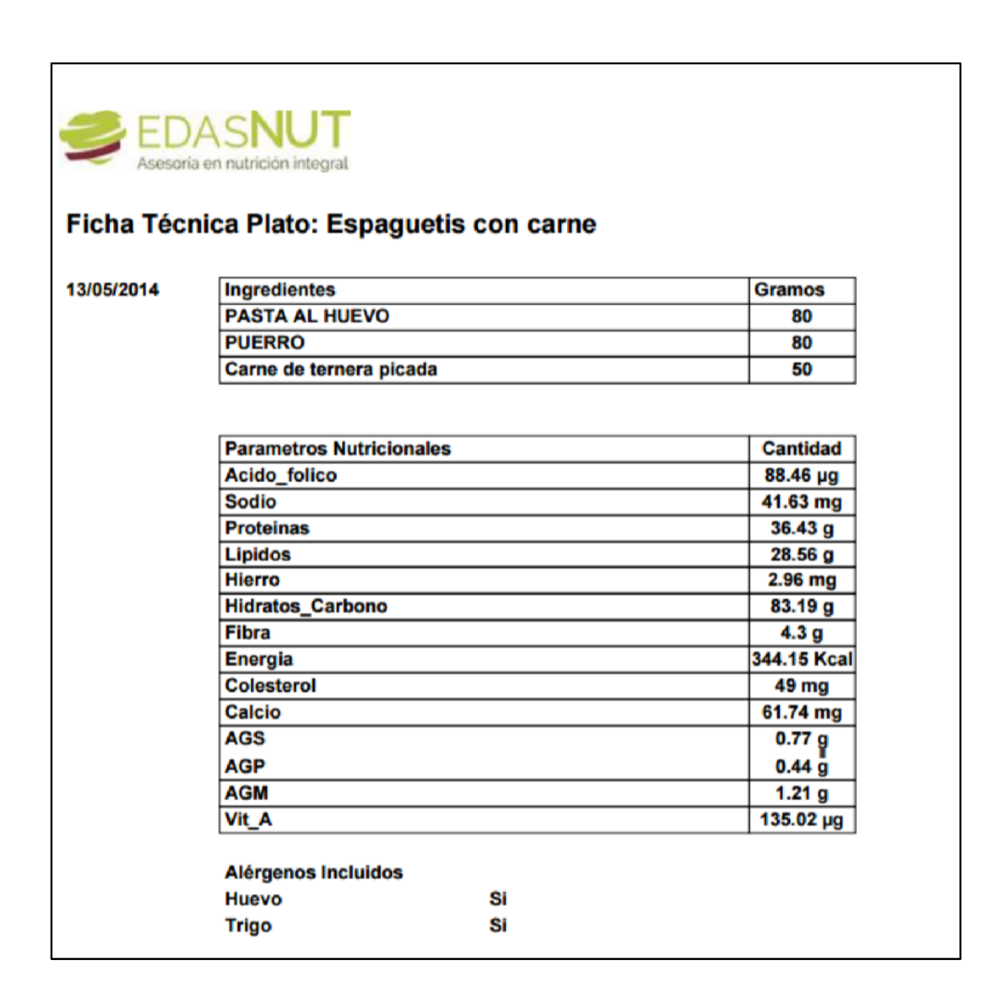
- La limpieza es imprescindible.
- Hay que memorizar la receta con anterioridad para no tener momentos de duda o incertidumbre.
- Se trabajará siempre con decisión y habilidad para hacer un servicio elegante ante el cliente y que el profesional se sienta realizado en su profesión.
- Cuando realizamos un desespinado es necesario que el pescado venga en su punto de cocción de cocina, ya que si está si está poco hecho costará mucho desprender la espina.
- En el trinchado de carnes, los cortes han de ser limpios y aparentemente sencillos.



2.2 Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos

Las fichas técnicas son documentos internos donde se reflejan los escandallos de los platos, así como su elaboración, montaje, curiosidades, notas importantes, destino de la elaboración, etc.

En ellas se detalla los ingredientes y cantidades necesarias para un plato, aderezo, salsa o guarnición, indicando los métodos para prepararlo, la calidad específica, así como el tamaño necesario para cada porción.



Ficha Técnica Plato: Espaguetis con carne

13/05/2014

Ingredientes	Gramos
PASTA AL HUEVO	80
PUERRO	80
Carne de ternera picada	50

Parametros Nutricionales	Cantidad
Acido_folico	88.46 µg
Sodio	41.63 mg
Proteinas	36.43 g
Lipidos	28.56 g
Hierro	2.96 mg
Hidratos_Carbono	83.19 g
Fibra	4.3 g
Energia	344.15 Kcal
Colesterol	49 mg
Calcio	61.74 mg
AGS	0.77 g
AGP	0.44 g
AGM	1.21 g
Vit_A	135.02 µg

Alérgenos Incluidos	
Huevo	Si
Trigo	Si

Las fichas técnicas son las encargadas de transmitir toda la información necesaria para elaborar una receta, tanto los pesos netos, los brutos, los procesos de elaboración e incluso los precios de las materias primas.

Además contiene información de las cantidades utilizadas, unidades de medida (kilos, litros, unidades, atados, etc.), proveedores, tanto por ciento de rendimiento, los costos totales, costos unitarios, margen de contribución y precio de venta.

Estas fichas, no solo son utilizadas por el personal de cocina, sino también el personal de sala, debido a la elaboración de cócteles, cafés o combinados de autor.

Normativa de manipulación de alimentos y tiempos
Se consideran manipuladores de alimentos a aquellos profesionales, cualquiera que sea su categoría profesional, que estén en contacto con el género en alguno de los momentos de la cadena, desde que se siembra, nace o adquiere, hasta que se le presenta al cliente para que lo deguste o tome. Por lo tanto, todo personal de hostelería, es manipulador de alimentos y/o bebidas.

Por este motivo es fundamental conocer la normativa específica en materia de manipulación, así como las características propias de cada producto a manipular y los requisitos legales para los manipuladores.

Manipuladores de alimentos
El Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero, que regula las normas relativas a los manipuladores de alimentos, define a éstos como "todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución, suministro y venta". Debido a la actividad que realizan los profesionales de la hostelería y según este R.D. estos están bajo la denominación en relación con la seguridad y la salubridad de los alimentos.

Uno de los principales riesgos como fuente de contaminación de los alimentos es en muchos casos el propio manipulador, ya que:

- Puede padecer enfermedades de transmisión alimentaria.
- Puede ser portador de la misma sin padecerla
- Puede ser intermediario entre el foco de infección y el alimento.

Los manipuladores de alimentos tendrán en cuenta:
- Mantener un grado elevado de aseo personal.
- Llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo.
- Utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado y tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo.
- Recibir formación de higiene alimentaria.
- Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- Conocer y cumplir las instrucciones establecidas por la empresa para garantizar la seguridad.
- Observar los usos de trabajo necesarios para asegurar la salubridad de los alimentos y de los clientes.

Los manipuladores de alimentos no deberán:
- Fumar.
- Masticar goma de mascar.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Estornudar o toser sobre los alimentos.
- Realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes, etc.



2.3 MISE EN PLACE DEL GUERIDÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

Las mesas auxiliares o gueridones, como su propio nombre indica, sirven para ayudar o auxiliar al personal de sala en el servicio del cliente. Son unas pequeñas mesas con ruedas y un freno (carros), de forma rectangular

El gueridón debe prepararse con unos materiales y herramientas específicas de manera adecuada, que vaya de acuerdo con el tipo de preparación a servir: trinchado, corte o porcionado de carnes y aves, limpieza del pescado, elaboración de recetas o para terminar platos. El gueridón se acercara a la mesa del comensal en el momento de la asistencia



Servicio desde gueridón

Este servicio se utiliza en establecimientos de máxima categoría, debido a la gran destreza y profesionalidad que requiere. Consiste en sacar los géneros de cocina en fuentes, las cuales se descargan en el gueridón o mesa auxiliar, junto con los platos que vayamos a precisar y las pinzas.

Desde ahí, el jefe de rango emplata y sirve, pasando el plato a su ayudante, quien repasará los bordes y lo servirá al cliente por su derecha.

Se denomina también servicio a dos manos ya que se permite coger las pinzas con ambas manos: tenedor en la izquierda y cuchara en la derecha.

Es un servicio lento, algo más que a la inglesa que requiere gran experiencia del camarero.

2.4 PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE: INGREDIENTES Y PROCESOS DE ELABORACIÓN

Son muchos y muy variados los platos o recetas que pueden prepararse a la vista del cliente. Algunos de ellos, son ya tradicionales o se encuadran dentro de la cocina clásica, y son los que, comúnmente, encontramos en la mayoría de las cartas de los restaurantes que prestan este servicio.

Ensalada César

Ingredientes

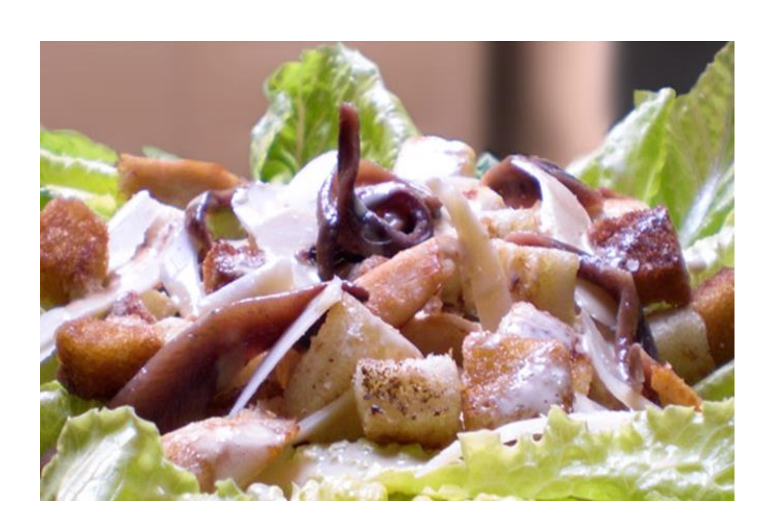
- 200 gr. de lechuga,
- 6 filetes de anchoas
- 150 gr. de pechuga de pollo,
- 40 gramos de queso parmesano,
- 2 rebanadas de pan de molde
- 1 diente de ajo,
- 1 huevo entero
- Zumo de limón
- Aceite de oliva

Elaboración

1. Lavar muy bien la lechuga.
2. Cortar el pan en cuadraditos y freír, dejar sobre papel para absorber el exceso de aceite.
3. A continuación dorar la pechuga de pollo que debe estar bien limpia y cortada a tiras (reservar)

4. Para la salsa de la ensalada César pondremos en un bol, un diente de ajo pelado a trocitos, tres filetes de anchoa, 1 huevo entero y con una yema, una cucharada pequeña de zumo de limón y por último añadiremos un poco de aceite de oliva. Batimos.

5. Una vez montada la salsa, incorporamos los trozos la lechuga que tendrá que estar bien escurrida, dentro del bol. Añadimos el pollo, el pan, las 3 anchoas restantes cortadas a trozos y por último los 40 gramos de queso parmesano rallado en láminas. Aliñar con la salsa César



Steak Tartare



- Solomillo de ternera picado
- Aceite de oliva
- Vinagre o limón
- Mostaza
- Yemas de huevo cruda
- Anchoas picadas
- Chalota
- Alcaparras picadas
- Pepinillos en vinagre picaditos
- Salsa Perrin's
- Tabasco
- Brandy
- Yema y clara de huevo cocido
- Perejil picado

Elaboración

1. Coger un bol con hielo pile y otro bol más pequeño para ponerlo encima.
2. Añadir vinagre o el limón, incorporar las anchoas y trabajarlas deshaciéndolas con la ayuda de las pinzas.
3. Seguidamente añadimos el aceite de oliva, salsa Perrin's y mostaza siempre ligando con los demás ingredientes anteriores.
4. Incorporar la cebolla, alcaparras, pepinillo, la clara cocida, la yema de huevo cruda y mezclarlo todo.
5. Pasar la carne al bol para juntarla con la salsa, añadir sal y pimienta junto con unas gotas de tabasco.
6. Perfumar la carne con un chorrito de brandy, jerez o whisky a gusto del cliente.
7. Emplatar la carne sobre plato trinchero con una gran con una hoja de lechuga y encima colocar la carne en forma circular y cubrirla con aros de cebolla, terminar la decoración salpicándola con yema de huevo duro picado y perejil.

Este plato siempre se debe de acompañar con un servicio de tostas melva.



Lenguado al cava

Ingredientes

- Filetes de lenguado
- Mantequilla
- Chalota
- Sal
- Pimienta
- Cava
- Velouté pescado
- Nata liquida

Elaboración

1. Poner la sautesse unos trocitos de mantequilla junto con un poquito de aceite de oliva.
2. Seguidamente incorporar la chalota y antes de que se dore incorporar los filetes de lenguado.
3. Salpimentar y retirarlos reservándolos para más tarde.
4. A continuación añadir media copa de cava, reducir e incorporar la nata.
5. Agregar la velouté y reducir, cuando espese un poco, añadir los filetes y prolongar la cocción unos minutos.
6. Pasar el lenguado a un plato trinchero caliente y salsear por encima los filetes.

El tipo de guarnición de este plato generalmente es verdura hervida que saldrá montada desde cocina



Solomillo al whisky

Los ingredientes necesarios serán:

- Solomillo de ternera
- Aceite de oliva
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Ajo entero
- Whisky
- Jugo de carne



Elaboración

1. Siempre se aderezara la carne con sal y pimienta lo primero.
2. Poner la sautesse en el rechaud, y echar unos trocitos de mantequilla en ella junto con un poquito de aceite de oliva.
3. Seguidamente incorporar el ajo fileteado para aromatizar y dar sabor al aceite.
4. Poner el solomillo y darle el punto deseado
5. Flambear la carne, vertiendo un chorro de whisky sobre ella.
6. Una vez quemado el whisky extraemos el solomillo lo ponemos en un plato caliente.
7. Incorporamos el jugo de carne ligamos.
8. Finalizar introduciendo el solomillo en la salsa para calentarlo y que coja el sabor de la salsa.

Ya solo queda emplatar el solomillo con su correspondiente guarnición.



Solomillo Strogonoff

Ingredientes

- Solomillo de ternera cortado en tiras
- Mantequilla
- Mostaza
- Chalota
- Brandy
- Jugo de carne
- Champiñones
- Pepinillos en vinagre picados
- Pimentón picante
- Pimentón dulce
- Limón
- Crema de leche

Elaboración

1. Siempre se aderezará la carne con sal y pimienta lo primero.
2. Poner la sautesse en el rechaud, y echar unos trocitos de mantequilla en ella junto con un poquito de aceite de oliva.
3. Seguidamente incorporar la chalota.
4. Poner el solomillo y darle el punto deseado
5. Flambear la carne, vertiendo un chorro de brandy sobre ella.
6. Una vez quemado el brandy extraemos el solomillo y lo ponemos en un plato caliente.
7. Incorporamos los champiñones, salteamos y adicionamos la crema de leche y ligamos.
8. Seguidamente añadimos el jugo de carne, una punta de mostaza, los pepinillos, el pimentón dulce y picante y zumo de limón (opcional).
9. Ligamos la salsa y colocamos el solomillo unos minutos encima de la salsa, servir a continuación en plato trinchero caliente.



Entrecote a la pimienta.

Ingredientes

- Entrecote
- Sal
- Pimienta
- Pimienta en grano verde
- Mantequilla
- Mostaza
- Chalota
- Brandy
- Jugo de carne
- Salsa Perrin's
- Tabasco

Elaboración

1. Siempre se aderezara la carne con sal y pimienta lo primero e incrustar la pimienta en grano por una cara del entrecote
2. Poner la sautesse en el rechaud, y echar unos trocitos de mantequilla en ella junto con un poquito de aceite de oliva.
3. Seguidamente incorporar el entrecote con la parte de la pimienta hacia la sautese y darle el punto deseado. Incorporar la chalota.
4. Flambear la carne, vertiendo un chorro de brandy sobre ella.
5. Una vez quemado brandy extraemos el entrecote y lo ponemos en un plato caliente.
6. Añadimos una punta de mostaza, dos o tres golpes de Perrin's y unas gotas de tabasco y ligamos.
7. Incorporamos el jugo de carne y volvemos a mezclar.
8. Finalizar introduciendo el entrecote en la salsa para calentarlo y que coja el sabor de la salsa.
9. Ya solo queda emplatar el solomillo con su correspondiente guarnición.



Crepes Suzette
Ingredientes

- Zumo de naranja.
- Zumo de limón.
- Azúcar blanquilla
- 3 crepes por persona.
- Grand Marnier amarillo o rojo.
- Curaçao rojo.
- Brandy.

Elaboración

1. Poner tres cucharadas soperas de azúcar blanquilla en la sauté, dejar que el azúcar forme un poco de caramelo y agregar el Grand Marnier y flambear.
2. Añadir el Curaçao rojo y volvemos a flambear.
3. Seguidamente incorporamos el zumo de naranja una proporción (3/4) y el de limón (1/4).
4. A continuación a introducimos las crepes para bañarlas en la salsa resultante, doblándolas dos veces por su mitad.
5. Dejar que se empapen de la salsa y dejar reducir.
6. Se sirven en el plato con tres piezas por ración.
7. Terminar de flambear con brandy en el mismo plato



Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón, manzanas, peras, plátano, melocotón y mango

Piña

- Se coge por el plumero con el lito y la mano izquierda, para pasarla a la tabla de trinchar.
- Con el cebollero en la mano derecha, se le da un corte en la parte de debajo de la piña para que pueda quedar de pie. Se va pelando la piña de arriba hacia abajo. Se tumba la piña y se corta en rodajas.
- Con un cortapastas o una puntilla se va quitando el centro de cada rodaja, ya que es muy duro y fibroso, lo que lo hace desagradable en la boca.
- Se coge cada rodaja hueca con las pinzas y se pasa al plato de servicio y decora.
- Se puede decorar con medias guindas en el centro



Naranja

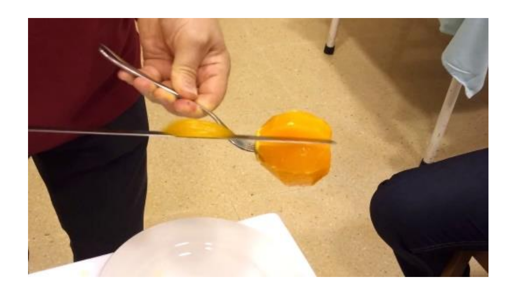
Se preparan al cliente en gajos y rodajas, ofreciéndole, por si lo desea, azúcar y algún licor o aguardiente, flambearla con brandy o cualquier otra terminación que el cliente solicite.

- La operación de pelado se realiza sobre un plato trinchero con un cuchillo o puntilla bien afilada y un tenedor.
- Sujetar la naranja sobre el plato con las pinzas sobre ella y sin pincharla. Con la puntilla en la mano derecha, cortar la base de la naranja para que ésta se quede de pie.
- Se pincha la naranja con las púas del tenedor por la parte que estuvo unida al árbol, y se levantará ligeramente en posición paralela al plato, con el fin de que sí se desprende algo de jugo no mancharse.
- Se empieza a cortar la piel con la hoja del cuchillo introducida entre ésta y la pulpa, procurando quitar en esta operación la membrana blanca que la recubre.
- El corte se hace en espiral, con movimientos de vaivén, girando el tenedor según se va cortando.
- Una vez eliminada la piel o corteza, se puede cortar en rodajas. Hay que poner la naranja tumbada sobre sí misma y proceder a cortarla en rodajas finas mientras se va emplatando en forma de círculo

En forma de gajos

Una vez eliminada la piel, se pasa al plato de postre y sobre él se procede a sacar cada gajo de la naranja, quitando la telilla que queda entre gajo y gajo para que el gajo pelado quede sobre el plato a presentar. Al final, tienen que quedar todos los gajos en el plato

Se decora en forma de palmera o en círculo. Con los restos que quedan, se exprimen con unas pinzas sobre el plato preparado para que caiga el jugo.



Melón
Las tres formas más usuales de presentado son: solo, perfumado con algún vino o licor y con jamón.

En el primer caso suelen servirse una o dos tranchas, que bien salen de cocina preparada o del buffet. En ocasiones se presenta el melón entero al cliente, y el Jefe de Rango se encarga de preparar las raciones.

Para ello, con un cuchillo mediano tipo cebollero y sobre una tabla de trinchar, cortar los dos extremos.



Poner el melón apoyado en uno de ellos y cortar una trancha de un extremo a otro, sujetando con el tenedor para que no caiga bruscamente.

Pasar a un plato trinchero, quitar las semillas y separar la corteza con un cuchillo. Servir en un plato de postre. Hay clientes que lo toman solo, otros los sazonan con sal y pimienta, etc.

La segunda forma de presentarlo es perfumado con oporto, marsala, etc., o similares.
En el caso de que salga preparado de cocina, suele venir en un bol o copa ancha con hielo pilé medio melón al que se han quitado las semillas y con la carne han hecho pequeñas bolitas o trozos rociados con alguno de los vinos antes citados.

Por último, si lo solicitan con jamón, se ponen en un plato trinchero dos tranchas de melón sin corteza, y encima de éstas, una o dos lonchas de jamón serrano.

El melón se sirve como entremés, como postre y en el desayuno es muy solicitado por clientes extranjeros



Manzana Y Pera
Sobre un plato trinchero colocar la manzana dejando a la vista el extremo por donde estuvo unida al árbol, Pinchar en esta zona con un tenedor sin hundir totalmente las púas.

Hacer un corte, introduciendo el cuchillo por el espacio que queda entre los dos dientes o púas centrales, de tal forma que deje la manzana en dos mitades.

Sin quitar el tenedor; efectuar otro corte por la parte convexa a éste, es decir, dejando la pieza dividida en cuatro cuartos, que limpiaremos uno a uno de semillas y piel, de igual manera que haríamos con una trancha de melón

Plátano
Colocar el plátano sobre un plato trinchero, cortar los dos extremos y hacer una incisión por la parte superior de un lado a otro.

Con una cuchara, o con el mismo cuchillo, separar la piel, sacando el plátano pelado al plato de postre que utilizaremos para su servicio.

Se puede terminar con azúcar espolvoreada por encima, con un chorrito de licor de plátano, flambeándolo, etc.

Melocotón
Colocar el melocotón en un plato trinchero, apoyando sobre éste el extremo más plano, es decir, aquel que estuvo unido a la rama del árbol.

Apoyar las púas del tenedor, por su parte cóncava, sobre la zona opuesta e ir cortando la piel en bandas o tiras verticales alrededor del melocotón.

Una vez limpio, trocearlo con cortes verticales que no pasen por el centro, pues la semilla lo impediría. Al igual que con las frutas anteriores, si es para una macedonia, se cortarán los trozos en otros más pequeños.

Chirimoya
Tiene la forma de una pera grande, de sabor muy dulzón y un perfumado aroma, caracterizándose, además, por sus pepitas de color negro, similares a las de la sandía, pero de mayor tamaño.

Si se sirve sin ninguna preparación previa al cliente deberán marcarse los cubiertos de postre, incluida la cuchara.

Si el Jefe de Rango prepara la chirimoya, no es necesario poner el cuchillo.

La fruta se coloca en el plato de postre donde se servirá, apoyando en éste la zona por donde estuvo unida al árbol. Con un cuchillo bien afilado se efectúa un corte separándola en dos mitades, quedando de esta forma lista para su consumo por el cliente.



Macedonia o Ensalada De Frutas
Ingredientes

- 1 manzana.
- 1 pera.
- 1 melocotón
- 2 rodajas de piña natural
- 1 naranja
- 1 limón.
- Azúcar. (opcional)

Elaboración

1. Se exprime el limón, se pelan las naranjas y se entresacan los gajos sin la piel interior.
2. Se lavan, descorazonan y cortan en dados las demás frutas.
3. Se mezclan todas las frutas y todas ellas con el zumo de limón.
4. Se reparte el azúcar por encima y se deja enfriar.
5. La macedonia o ensalada de frutas puede aromatizarse con licores e incorporarle el jugo de la piña o el melocotón sin son en almíbar.
6. Cuando se utilizan frutas que se ablandan con facilidad o destiñen (plátanos, fresas, etc.), se agregarán en el momento de servir.



2.6 PRESENTACIÓN, DECORACIÓN Y GUARNICIONES DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Al hablar de decoración deberíamos guiarnos por el siguiente principio: “Un plato nunca se decora, sino que se debe disponer en él de forma atractiva los ingredientes, realzando su composición”.

En ocasiones, lo que se buscan son las formas geométricas, añadiendo elementos ajenos a la elaboración e ingredientes que no tienen ningún sentido, simplemente sirven para dar una visión presuntamente más atractiva al plato.

El resultado de esto es que en la mayoría de las ocasiones estos ingredientes están demasiado manoseados o se intenta crear una obra de arte en lugar de la comida que se ha pedido, que generalmente no está a la altura o nivel deseado, además de encontrarnos con elementos que no son comestibles.

Principios Básicos De La Decoración
Existen innumerables formas de presentación pero siempre habrá que tener en cuenta tres normas o reglas básicas que son:

- La guarnición no debe ser superior a la cantidad y volumen del género principal.
- Los ingredientes que formen el plato deben ser comestibles. No se deben poner elementos de naturaleza no comestibles.
- Las salsas deben permitir la visión del género principal. Hay que tener en cuenta que sirven para acompañar no para tapar el producto. El glaseado y el gratinado son excepciones. comestibles.

Las guarniciones
Las guarniciones juegan un papel muy importante en la presentación, servicio y decoración.
Podemos encontrar las guarniciones englobadas en dos grupos:

Guarniciones simples. Formadas por un solo tipo de género, como arroz, pastas, patatas, hortalizas, verduras, huevos, etc.
Guarniciones compuestas. Bajo un nombre genérico engloban diferentes géneros. Las más conocidas a nivel internacional son:

- Albufera: arroz pilaf, foie gras, champiñón y trufa.
- Andaluza: pimientos, berenjenas y tomates asados.
- Argentuil: espárragos.
- Artesana: berenjena y cebolla.
- Bella Elena: patatas, zanahorias, guisantes y champiñón.
- Bordalesa: trufa y tuétano.
- Bruxeloise: coles de Bruselas.
- Contí o Esaú: lentejas.
- Dubarry: coliflor.
- Duquesa: puré de patatas, yema de huevo, mantequilla y nata.
- Enrique IV: alcachofas rellenas.
- Financiera: trufa, crestas y riñones de pollo.
- Jardinera: judías verdes, nabos y zanahorias.
- Parmentier: patata.
- Rossini: foie gras.
- Solferino: tomate.
- Souvisse: cebolla.

2.7. INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO A LOS CLIENTES DURANTE LA ELABORACIÓN DE PLATOS

La sociedad actual está regida por el protocolo y el trato social. El protocolo social es innato, sin reglas fijas, pero que en ciertos momentos deberá saber aplicarse y tener conocimiento de él.

Por otro lado, las reglas de cortesía, aunque tomadas por consenso social, rigen las relaciones en determinados grupos y momentos.

Destacamos:

- La apariencia.
- El comportamiento externo.
- Los buenos modales.
- La conversación.
- El comer.

Cuando un cliente acude a un restaurante, el profesional debe demostrarle la atención y respeto que merece, ya que no hay que olvidar que las empresas de servicios viven gracias a que hay clientes. Dependiendo de la forma en que se traten, se conseguirá cumplir o no sus expectativas, y volverán o no al restaurante.

Los ingresos en cualquier empresa de restauración se generan a razón de la satisfacción del cliente y de la buena publicidad que éste haga con el 'boca a boca' sobre el servicio y producto que ha disfrutado.

Todo ello pone de manifiesto la gran importancia de una buena comunicación y correcta atención, que se debe cumplir desde que el cliente entra en el restaurante.

Por ello, durante la elaboración de platos, hay que satisfacer al comensal, mostrar interés, ser amable y mantener informados a todos los clientes cuando piden que se les asesore sobre los platos que van a degustar.

Una vez elegido el plato a preparar, el siguiente paso será la preparación de la mise en place de la elaboración. Se dispondrá de forma elegante, acercando a la mesa todo el material que se necesita. Dicho material deberá estar en perfectas condiciones y en perfecta limpieza.

El departamento de cocina suministrará los manjares a preparar. Se dispondrán en el gueridón de forma elegante, siempre intentando que los comensales vean todo el proceso.

Siempre se trabajará con las dos manos, ayudados de las pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero), y se intentará explicar los pasos realizados si el cliente lo solicita.

U.A. 3 DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

El desespinado, como su propio nombre indica, consiste en quitar las espinas a un pescado. Para ello hay que trabajar con pulcritud, profesionalidad, elegancia, sin tocar ningún género con las manos y teniendo una mise en place previa perfecta para poder ofrecer un servicio de calidad. Tan importante es la preparación del lugar de trabajo como el desespinado en sí.

Normalmente estas funciones las realiza el maître o jefe de sector, desde el gueridón o el carro caliente. Se hace con pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero) y ante la mesa del cliente que lo haya demandado.

El desespinado se puede utilizar para truchas, doradas o lubinas, entre otros, antes y después de su asado, lo que permite realizar elaboraciones de cara al cliente. También es un buen método en pescados de mayor tamaño, como es el caso de las merluzas o pargos, tanto para rellenarlos como para extraerles sus lomos y filetes limpios de espinas en el gueridón, realzando el servicio.

Clasificación De Pescados Y Mariscos
Los límites para esta clasificación no están bien definidos porque el contenido en grasa del pescado varía a lo largo del año y depende de muchos factores, como, por ejemplo, la actividad reproductora, que repercute directamente en su contenido graso. Así, un pescado graso se puede convertir en blanco después del desove, periodo en el que la grasa es sustituida por agua. Por ejemplo, en la sardina los porcentajes de grasa van desde 0,93 a 27,36 gramos por cada cien. La proporción de agua varía en sentido contrario al de grasa, sin ser rigurosamente proporcional.

3.1 PESCADOS ROSADOS, BLANCOS Y AZULES

Pescados Blancos
Su contenido graso es muy bajo, del 2%. Almacenan la grasa principalmente en el hígado y resultan muy fáciles de digerir, una vez cocinados. El mejor modo de prepararlos es cocido en agua o al vapor y fritos. A la plancha o al horno también están muy sabrosos.

En este grupo se encuentran: abadejo, bacalao, bacaladilla, cabrilla, faneca, gallo, halibut, lenguado, lubina, merluza, perca, pescadilla, platija, solla y raya.



Pescado Azul
Se consideran pescados azules o grasos a los que presentan en su composición un contenido en grasa superior al 6 % y suele oscilar entre el 8 y el 15%, en forma de glóbulos en el tejido muscular, sobre todo en la capa dispuesta debajo de la piel. Pero este contenido en grasa es muy variable dependiendo de la época de captura. Así un pescado azul puede convertirse en blanco después de desovar.

Por lo general son especies migratorias, para que la reserva de grasa es un seguro para los viajes largos. Además, también se caracterizan por tener más sangre que el pescado blanco. El nombre de azul se debe a que el lomo de estas especies presenta un color azul verdoso.

Resultan más difíciles de digerir que los pescados blancos.

Las especies de pescado azul más consumidas son: Anguila, angula, arenque, atún común, bonito del norte, boquerón o anchoa, caballa, chicharro, salmón, sardina



MOLUSCOS: UNIVALVOS, BIVALVOS Y CEFALÓPODOS
Los moluscos son animales invertebrados marinos que se clasifican en función de sus características morfológicas. Todos ellos tienen en común un cuerpo blando que puede estar cubierto (con una o dos conchas) o pueden no estarlo.

De este modo se identifican tres grupos:

- Moluscos bivalvos: Almeja fina y chirla, berberecho, coquina, mejillón, navaja, ostra y vieira.
- Moluscos univalvos o gasterópodos: Lapa, bígaro, cañailla y busano.
- Moluscos cefalópodos: Calamar, pota, pulpo y sepia.

Moluscos bivalvos
En los moluscos bivalvos su cuerpo está protegido por dos valvas que se unen mediante una especie de bisagra llamada charnela. El color y el olor de estos animales son característico en función de la especie. Contienen un líquido intervalvar que ha de ser claro y con olor a mar. En general se comercializan vivos, con las valvas cerradas o semiabiertas, que se cierran nada más tocarlas. También se presentan congelados, con o sin las valvas, y en conserva.



Moluscos univalvos o gasterópodos
Se conocen como caracoles e incluyen un amplio número de especies comestibles. Según su procedencia se distingue entre caracoles de litoral y marinos. Con el nombre de "orejas de mar" se conocen los caracoles marinos comestibles muy apreciados. Asimismo son cada vez más conocidos los gasterópodos marinos denominados bígaros.



Moluscos cefalópodos
En los moluscos cefalópodos la concha se incluye en el interior del tejido, el manto, y puede ser interna, como en el calamar, o faltar por completo, como es el caso del pulpo.

Otra característica propia de estos animales es que presentan tentáculos con ventosas que se originan en la misma cabeza. Los cefalópodos o moluscos blandos como pulpos, calamares o sepias se presentan en el mercado por lo general frescos. La carne tendrá una consistencia firme y al tacto ha de estar húmeda y suave.



CRUSTÁCEOS
Las especies de crustáceos tienen en común que su cuerpo está recubierto por un caparazón que lo protege y que se modifica a medida que el animal crece y se desarrolla.

Clasificación
Se clasifican dos grandes grupos: los de cuerpo alargado y los de cuerpo corto.

- Crustáceos de cuerpo alargado. Bogavante, cigalas, gambas, langosta y langostino.
- Crustáceos de cuerpo corto. Cangrejo de mar, buey de mar, centollo, nécora y percebe.





EL DESESPINADO DEL LENGUADO

Material

- Fuente con el lenguado
- Plato trinchero.
- Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero).
- Carro gueridón.

Procedimiento

1. Transportamos el lenguado en una fuente y la pasaremos a un plato trinchero con la ayuda de una o dos pinzas, dejando la cabeza de este a nuestra izquierda.
2. Eliminamos la cabeza tronchándola con la ayuda de una cuchara, depositando esta en un plato aparte.
3. Con la cuchara y tenedor vamos retirando las espinas dorsales y ventrales, desechando todas las espinas al plato sucio.
4. Cambiamos de plato para evitar el contacto con alguna espina y marcamos por el centro para dividir el pescado.
5. Con la ayuda de la cuchara y tenedor desplazamos los dos lomos para poder sacar la espina central.
6. Raspamos un poco la espina central para así desprenderla mejor y con la ayuda de la pala y tenedor de pescado vamos levantándola con mucho cuidado.
7. Finalmente montamos los lomos superiores y decoramos.



EL DESESPINADO DEL RODABALLO
Material necesario

- Fuente con el rodaballo
- Plato trinchero.
- Plato de postre.
- Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero).

Procedimiento

- Primero se retiran las espinas laterales y se marca la cabeza y la cola.
- A continuación se retira la piel superior y se separan con mucho cuidado los filetes superiores con ayuda de las pinzas.
- Se retira la espina central, tronchando al comienzo de la cola.
- Se limpian los filetes inferiores y se arma de nuevo. Se sirve normalmente para dos raciones, acompañado de guarnición.



EL DESESPINADO DE LA LUBINA

Material necesario

- Fuente.
- Plato trinchero.
- Plato de postre.
- Pinzas.

Preparación

1. Se coloca la lubina en el gueridón con la cabeza a la izquierda y la cola a la derecha.
2. Primero se quita la piel superior y las espinas dorsales.
3. Con ayuda de las pinzas se retira el lomo superior y se sirve con la guarnición correspondiente.
4. A continuación se retira la espina central y posibles raspas.
5. Se sirve el lomo inferior acompañado igualmente de la guarnición que le corresponda.
6. En el caso de que la lubina sea de más de dos raciones, se comenzará a racionar por la cola y siempre de forma equitativa, intentando realizar las raciones lo más iguales posibles.



EL DESESPINADO DE LA DORADA

Material necesario

- Fuente.
- Plato trinchero.
- Plato de postre.
- Pinzas.

Preparación

1. Se coloca la dorada sobre la fuente con la cabeza a la izquierda y la cola a la derecha.
2. Se retira la piel superior y las espinas dorsales.
3. Seguidamente con la cuchara marcamos los dos lomos superiores.
4. Con ayuda de las pinzas se van retirando los filetes y se van emplatando.
5. A continuación se retira la espina central y posibles raspas
6. Se sirve el lomo inferior acompañado igualmente de la guarnición que le corresponda.
7. En el caso de que la dorada sea de más de dos raciones, se comenzará a racionar por la cola y siempre de forma equitativa, intentando realizar las raciones lo más iguales posibles.



DESESPINADO DE LA DORADA Y LUBINA A LA SAL

Material necesario

- Fuente.
- Plato trinchero.
- Plato de postre.
- Pinzas.

1. Con ayuda de las pinzas retiraremos la sal dando unos golpes sobre la misma y la pasamos a la fuente de desperdicios, sin pinchar en ningún momento la carne de pescado con el tenedor.
2. A continuación se troncha la cabeza
3. Seguidamente retiran las espinas laterales y las pasamos al plato de desperdicios.
4. Con el tenedor en posición horizontal y en la mano izquierda se pincha la piel superior por la parte de la cola y se va enrollándose sobre éste girando hacia la izquierda, de tal manera que al llegar a la zona de la cabeza, se tenga toda la piel enrollada en el tenedor para retirarla al plato de los desperdicios.
5. Se marcan los lomos con la punta de la cuchara de forma longitudinal y se separan los dos lomos superiores. Y se va emplatando con su guarnición.
6. Se retira la espina y se desecha.
7. Se separan los dos lomos inferiores de la misma manera y con las pinzas se retira la piel inferior que ha quedado adherida al plato y emplatamos



EL TRINCHADO DE CARNES. TIPOS Y CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES
El trinchado de la carne lo suele hacer el maître o jefe de sector, siendo una operación dificultosa que requiere conocimientos y precisión.

Para realizar un buen trinchado hay que conocer la pieza, por lo que es muy importante que esta técnica se realice con precisión.

La forma de trinchar será perpendicularmente al sentido de las fibras musculares, obteniendo fibras más cortas que serán más fáciles de comer.

Para realizar el trinchado se requiere de herramientas muy afiladas, pues hay que procurar realizar cortes limpios

Las carnes se cortarán en rodajas de un grosor aproximado de 1 cm.; es decir, ni excesivamente gruesas ni muy finas. Para ello se pondrá la carne sobre una tabla de trinchar con la ayuda de las pinzas.

Una vez colocada en posición, y apoyándose con el tenedor de trinche o las pinzas, sin apretar demasiado para no sangrar la carne, se inicia el corte poniendo el cuchillo de forma tal que se pueda ver la rodaja. Esto se hará dando "juego al cuchillo"; es decir, haciéndolo moverse en toda su longitud de adelante hacia atrás, al mismo tiempo que se presiona hacia ab ajo para ir avanzando el corte.

Una vez obtenemos los cortes, iremos montando en el plato con su guarnición.

CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES

Carnes rojas: Las contienen los animales adultos, como el buey, vaca, cordero, caballo, la caza de pluma y pelo y algunas aves como pato, oca, pintada, avestruz, etc.

Se caracterizan por tener el tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por mayor cantidad de hemoglobina (da color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta las células de los órganos).

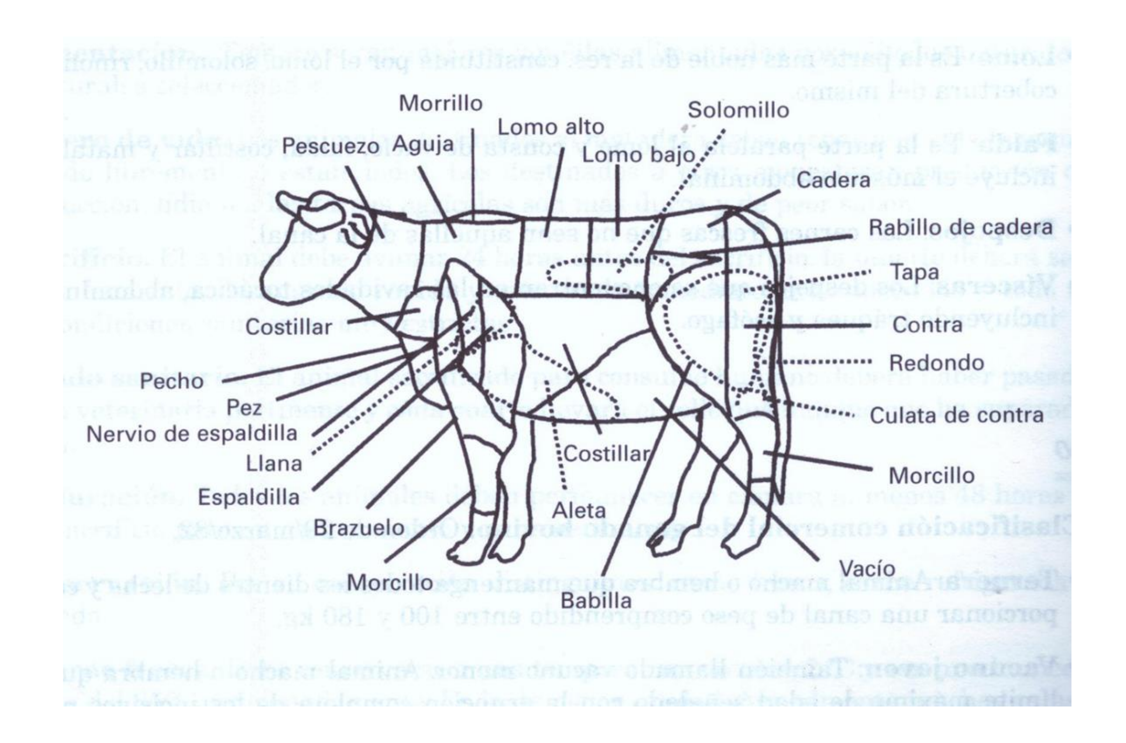
Suelen tener alto contenido en materias grasas, entre el 20 y el 25%.

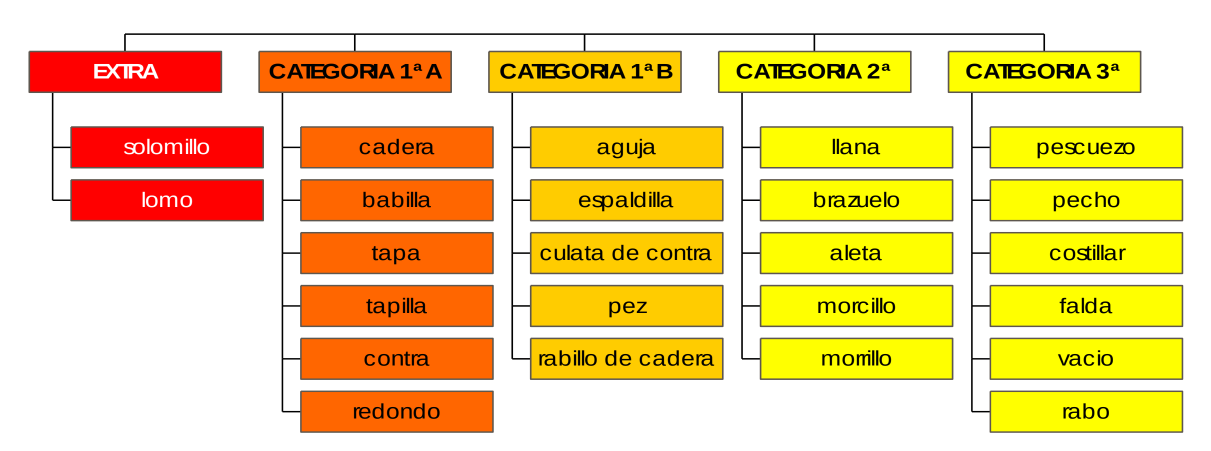
Carnes blancas: Las contienen los animales jóvenes, como la ternera, cordero lechal, conejo y algunas aves de corral como pollo, gallina, pavo o el conejo.

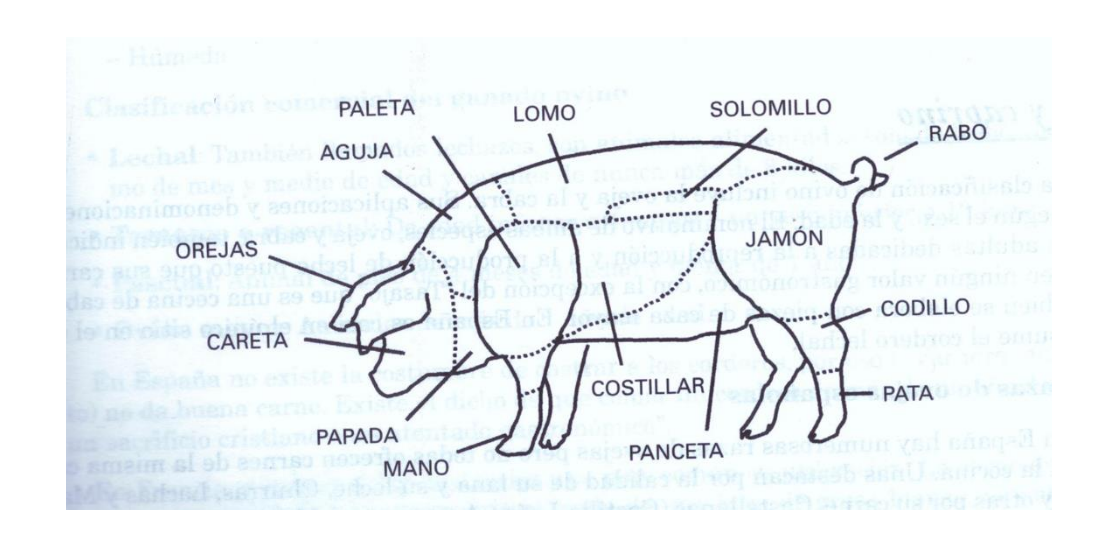
Se caracterizan por tener escaso tejido conjuntivo y son de fácil digestión, tienen bajo contenido en hemoglobina.

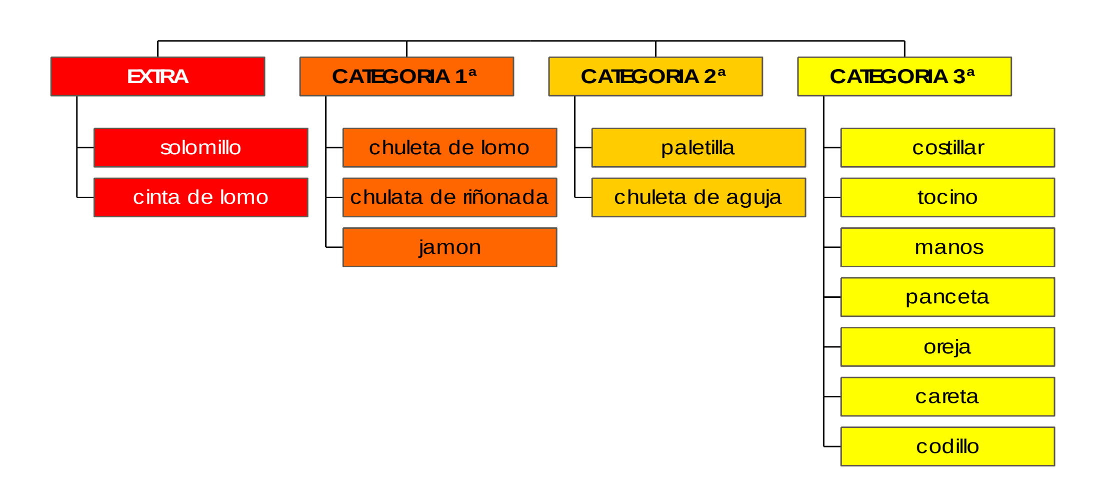
Suelen tener carnes magras con contenido no superior al 5-6 % de materias grasas.

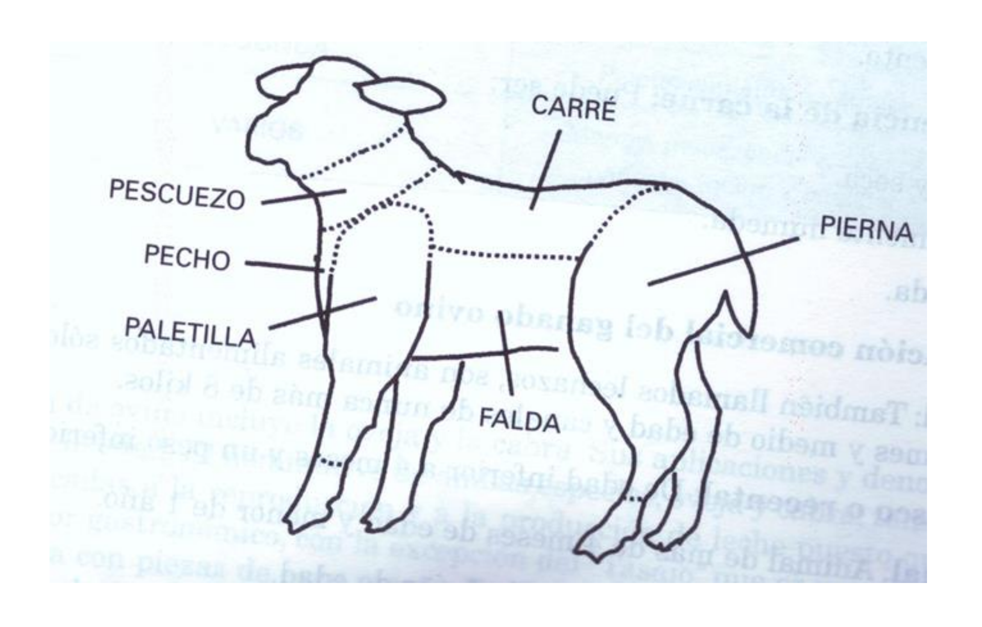
Carnes rosadas: Provenientes de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el Cerdo.

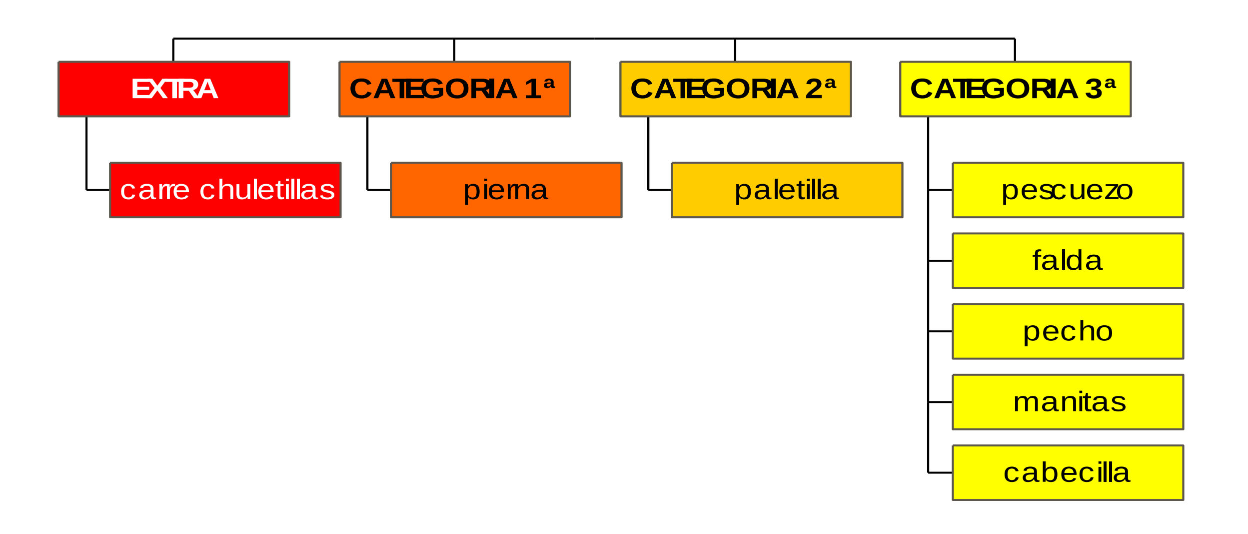





PALETA
LOMO
SOLOMILLO
RABO
AGUJA
OREJAS
JAMÓN
CODILLO
CARETA
COSTILLAR
PATA
PAPADA
MANO
PANCETA


EXTRA
solomillo
cinta de lomo
CATEGORIA 1ª
chuleta de lomo
chulata de riñonada
jamon
CATEGORIA 2ª
paletilla
chuleta de aguja
CATEGORIA 3ª
costillar
tocino
manos
panceta
oreja
careta
codillo


CARRÉ
PESCUEZO
PECHO
PALETILLA
PIERNA
FALDA


EXTRA
carre chuletillas
CATEGORIA 1ª
pierna
CATEGORIA 2ª
paletilla
CATEGORIA 3ª
pescuezo
falda
pecho
manitas
cabecilla

TRINCHADO DEL POLLO
Material necesario:

- Tabla trinchar
- Plato trinchero
- Pinzas, cuchillo
- Tenedor tranchelar.

Técnica:
1. Colocar el pollo en la tabla, realizar un corte en la unión de los muslos a la pechuga.
2. Clavar el tenedor en la intersección del muslo y contramuslo, colocar el cuchillo debajo del muslo, tirar girando la muñeca hacia fuera separándolo del resto del pollo.
3. Realizar la misma operación con el otro muslo.
4. Realizar un corte para separar el muslo del contramuslo al emplatar.
5. Con ayuda del cuchillo de tranchelar realizar un corte en el centro de las dos pechugas, partiendo la "horquilla".
6. Clavar el tenedor en la articulación del ala, colocar el cuchillo entre la articulación del ala y la carcasa para sujetar el pollo. Tirar girando la muñeca hacia fuera separando la pechuga.
7. Repetir la operación con la otra pechuga y emplatar con la guarnición que corresponda.

Nota: Cuando la pieza de ave a trinchar es de gran tamaño (pavo, pato, ganso, etc.) se realiza la misma técnica, con la diferencia de filetear las pechugas, deshuesar los muslos y contramuslos y filetearlos también.



VILLAGODIO/ T-BONE STEAK

Material necesario:

- Cuchillo tranchelar
- Tabla trinchar
- Pinza
- Plato trinchero.

Piezas de hueso obtenidas del lomo alto del buey. Peso 1.000 gr.

Técnica:

1. Colocar la pieza sobre la tabla de trinchar.
2. Separar el hueso de la carne, con ayuda del cuchillo. Villagodio, hueso lateral. T-bone steak, hueso central.
3. Racionar la carne en trozos de 1,5 cm aprox.
3. Emplatar repartiendo en todas las raciones trozos de carne de un lado y de otro de la parte del hueso y exterior y servir guarnición.



CHÁTEAUBRIAND

Material necesario:

- Tabla de trinchar
- Cuchillo tranchelar
- Pinzas
- Plato trinchero.

Técnica:

1. Se coloca el cháteaubriand en la tabla de trinchar.
2. Se raciona con el cuchillo de tranchelar, realizando cortes transversales de 1 cm de grosor.
3. Se pasa a plato trinchero caliente acompañado de la guarnición correspondiente.



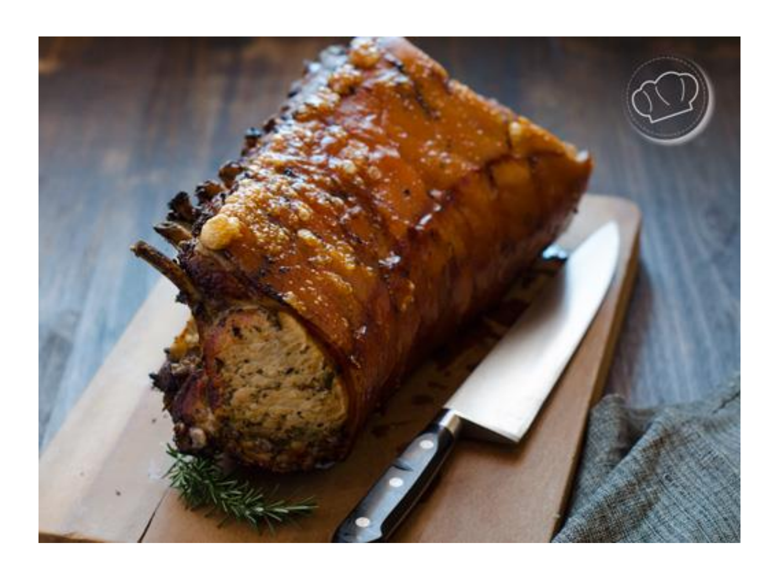
CARRE O SILLA DE CORDERO

Material necesario:

- Tabla trinchar
- Pinzas
- Cuchillo tranchelar
- Plato trinchero.

Técnica:

1. Colocar el costillar en la tabla, situando los huesos hacia arriba.
2. Pinchar ligeramente el tenedor en un extremo del costillar y con ayuda del cuchillo de tranchelar, empezar a cortar entre los dos primeros huesos del otro extremo.
3. Realizar la misma operación de trinchado con las siguientes chuletas.
3. Emplatar acompañando de la guarnición correspondiente.



3.3 EL CERDO Y EL JAMÓN

Origen Del Cerdo

El cerdo domestico proviene del jabalí (sus scrofa) y del cerdo asiático (sus vitatus). Se pensó que el cerdo fue domesticado hace 9000 años en la región Euro Asiática y en China.

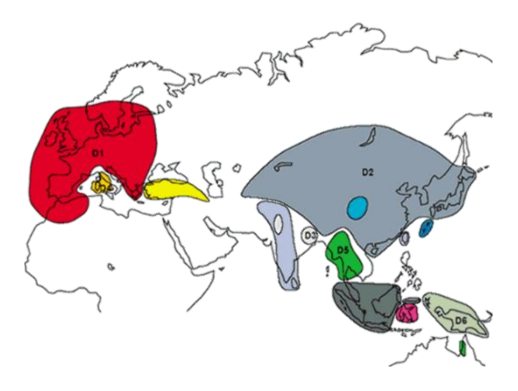
En Europa, los cerdos fueron domesticados hace unos 5.000 años y fueron importados por los primeros agricultores que llegaron al continente desde Oriente Medio.

En Europa, los cerdos fueron importados por los primeros agricultores que llegaron al continente desde Oriente Medio.

Recientemente, se han identificado otros lugares donde también se produjo la domesticación del cerdo: India, Sureste asiático y Papúa Nueva Guinea.

Un grupo de investigadores analizó secuencias de ADN de 700 cerdos salvajes y domésticos, y concluyó que la domesticación se produjo de forma "natural" en distintos asentamientos humanos.

En el siguiente mapa se muestran las distintas regiones donde se produjo la domesticación del cerdo.



El cerdo tiene un cuerpo pesado y redondeado, hocico comparativamente largo y flexible, patas cortas con pezuñas y una cola corta. Su piel es gruesa y está cubierta de ásperas cerdas en la parte superior.

El período de gestación es de unos 114 días, teniendo camadas muy numerosas. En estado salvaje son herbívoros, teniendo la mandíbula preparada para vegetales.



Además de la carne, del cerdo también se aprovecha el cuero y las cerdas para confeccionar cepillos. Son también fuente primaria de grasa comestible, aunque, en la actualidad, se prefieren las razas que producen carne magra.

En libertad los cerdos pueden llegar a vivir de 10 a 15 años.

RAZAS PORCINAS ESPAÑOLAS

En España se distinguen dos tipos principales de razas de esta clase:

Razas de origen celta. En Galicia, el porco celta; en Asturias, el gochu celta asturiano; en el País Vasco, el chato alavés; el lermeño de Burgos y el baztán navarro.

Razas ibéricas. El cerdo ibérico negro lampiño del Guadiana, el negro entrepelado del valle de Los Pedroches en Córdoba, el balear, el chato murciano, el cerdo negro canario y las llamadas razas coloradas: torbiscal, campiñesa, retinta y manchada de Jabugo.

ELABORACIÓN DEL JAMÓN

Salado:

Es la fase de perfilado y sangrado. Se elimina el tocino sobrante de la superficie y la sangre residual y se realiza el característico corte serrano en “V”.



Las piezas se apilan, las pilas no deben sobrepasar los 8 jamones y se cubren completamente de sal. Así permanecerán a razón de un día por kilogramo que pese la pieza en fresco.

Este proceso tendrá lugar en cámaras o bodegas que mantengan una temperatura constante de 1 a 3 grados y humedad del 85/90 por ciento y en mitad del mismo, se realiza el volteo de las piezas para asegurar una absorción uniforme.

Lavado - Postsalado

Finalizada la etapa de salado, las piezas se lavan en agua templada para eliminar toda la sal superficial, y permanecen de dos a tres meses en cámaras de maduración o asentamiento con una temperatura de 3-5 ºC y humedad controlada entorno al 80/90 por ciento.

Con esta etapa se consigue un equilibrado salino eliminando la humedad lentamente y distribuyéndose la sal de forma uniforme en los paquetes musculares de las piezas.



El asentamiento concluye cuando la merma, por la deshidratación del jamón, ha llegado al diez o doce por ciento de su peso inicial. En este punto las piezas están listas para comenzar la fase de secado.

Secado

Las piezas pasan a los secaderos naturales provistos de ventanales, que cuenta con una apertura regulable que permite controlar la ventilación y con ellas las condiciones óptimas de humedad y temperatura.



Este periodo favorece la fusión y progresiva de la grasa infiltrada, alcanzando así una distribución uniforme de la misma en el tejido muscular. Su duración oscila entre 6 y 9 meses, hasta finales de verano.

Este proceso se denomina **"sudado de las piezas".** Todos los aromas ocultos empiezan a aflorar paulatinamente, los perfumes de sus capas adiposas expanden su delicada fragancia y el jamón ibérico empieza a adquirir su sabor característico y único.

Maduración

Al salir de los secaderos, pasan a las bodegas naturales donde se clasifican por peso, calidad y formación hasta llegar a la fase de curación. La temperatura oscila entre 15º y 20º C y con humedades relativas en torno al 60-80%.

Durante la maduración, el jamón experimenta una serie de cambios enzimáticos y bioquímicos, que al cabo del tiempo, dan lugar a las excelentes cualidades **de aromas, sabor y textura**.

Una vez madurada la pieza se realiza una valoración o "cala", que consiste en la introducción de un punzón, generalmente de hueso de vaca, en el codillo.



DIFERENTES TIPOS DE JAMÓN

Un jamón es un producto selecto que se elabora por la curación de las patas traseras del cerdo en un proceso controlado. En él intervienen la sal, la temperatura, el aire y el tiempo, hasta conseguir un artículo gourmet.

Si en lugar de curarse las patas traseras se hacen con las delanteras, no hablaremos de jamón sino de paletilla.

Jamón Ibérico

El Jamón Ibérico procede del cerdo de raza ibérica, autóctonas de la Península Ibérica como Lampiño, Retinto, Manchado de Jabugo… criado en la Península Ibérica. Para obtener la denominación "Ibérico" se admite como mínimo el 50% de pureza de la raza ibérica.

Entre sus beneficios encontramos el elevado contenido en ácido oleico, beneficioso para combatir enfermedades cardiovasculares y grasas insaturadas, que no elevan el colesterol.

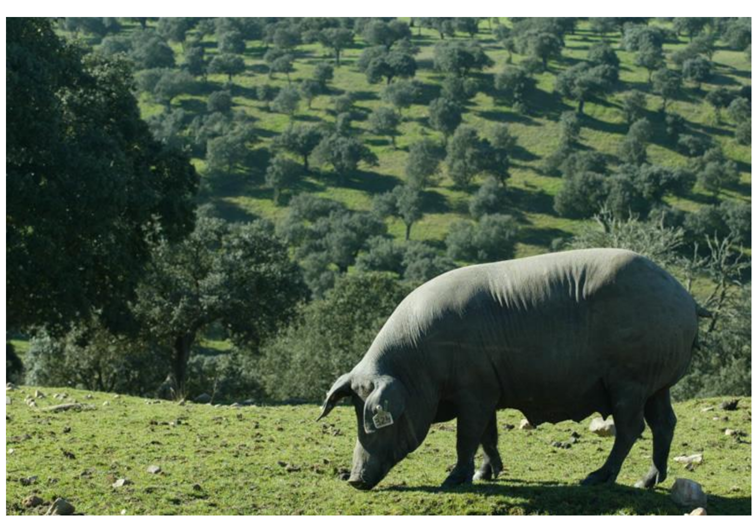
El cerdo ibérico es un animal de hocico afilado y estrecho, pelo corto y negro. Tiene un elevado volumen de masa corporal, pero un esqueleto fino con patas estilizadas y largas y sin pelos. Su pezuña suele ser de color negro, por lo que también se les conoce como cerdos de "Pata Negra".

Características del Jamón Ibérico.

El Jamón Ibérico tiene un bajo nivel de sal, que resalta su aroma y sabor. El sabor varía según el grado de bellota que haya comido el cerdo, y del ejercicio que haya hecho. El color del jamón va desde el rojo púrpura al rojo palo. Tiene una textura fibrosa con grasa infiltrada. La grasa es brillante, fluida y blanda al tacto.

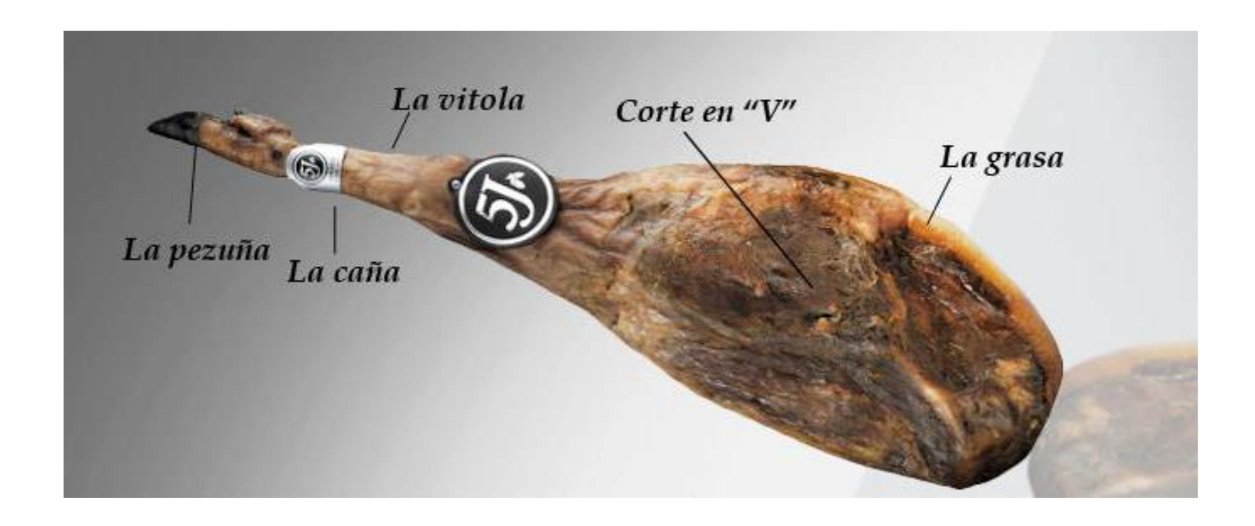
La calidad que distingue los jamones ibéricos depende de la pureza de la raza de los animales, de la cría en libertad del cerdo ibérico en dehesas arboladas donde puedan moverse ampliamente y realizar ejercicio físico, de la alimentación que siga el cerdo en el período de montanera, y de la curación del Jamón Ibérico, que suele durar entre 8 y 36 meses.

Su genética permite almacenar grasa en su tejido muscular, proporcionando la textura aceitosa e intensa.



Identificar Un Jamón Ibérico De Bellota

- Se diferencia fundamentalmente por su "pezuña negra".
- Es estrecho, delgado y de caña estilizada y alargada.
- Por su corte en "v" de la piel externa del jamón, si tuviera otra forma podría no ser ibérico.
- El peso debe oscilar entre los 6 y 7,5 Kg.
- Una vez realizado el corte, tocar la grasa con el dedo pulgar y presionar, si se observa que se ha hundido con relativa facilidad y ha dejado una huella profunda, el jamón es de bellota. Las grasas del jamón de cebo o recebo son mucho más duras y recias, menos flexibles, y el dedo no dejará casi marca.
- La parte interior, es irregular, amarillenta y con manchas oscuras. Son tejidos adiposos en los que se ha fijado una flora micótica de colores azulados, blanquecinos, verdosos o grisáceos.
- La grasa amarillenta de la corteza del ibérico señala el periodo de maduración. Si esta grasa es blanquecina, el jamón está demasiado fresco.
- La grasa exterior de un jamón ibérico de bellota se funde con la ligera presión de nuestros dedos, síntoma inequívoco de que nos encontramos ante una grasa insaturada, que funde a baja temperatura.
- Compruebe en la etiqueta la procedencia del jamón y sus denominaciones, esto le dará garantía de que el producto posee un alto nivel de calidad por haber pasado todos los controles exigidos.



DENOMINACIONES DE ORIGEN JAMÓN IBERICO

Denominación de Origen Jamón de Huelva- Jabugo

Ampara a jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica criados en las dehesas de encinas y alcornoques del suroeste de la península en extensivo y cuyo proceso de elaboración tiene lugar en la Sierra de Huelva.



La zona de elaboración comprende 31 municipios: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Campofrío, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres de Enmedio, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, Higuera de la Sierra, Jabugo, etc...

Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Los jamones y paletas proceden de cerdos de raza Ibérica o cruzados de las razas Ibérica y Duroc jersey, con un 75% y 25% respectivamente. La zona de elaboración y maduración está integrada por 40 municipios de Badajoz y 45 de Cáceres.

Zonas de producción y elaboración de jamón ibérico en Extremadura:

- Sierras del suroeste de Badajoz
- Ibor, Villuercas, Trujillo
- Gredos Sur
- Sierra de Montánchez
- Sierra de San Pedro



Denominación de Origen Los Pedroches. (Córdoba)

Los jamones y paletas proceden de cerdos de raza ibérica, en todas sus estirpes, admitiéndose aquellos animales que tengan un mínimo de 75% de esta raza y un máximo de un 25% de las razas Duroc y Duroc Jersey.



Está constituida por las comarcas de Los Pedroches y del Valle del Guadiato, en a provincia de Córdoba, de: Alcaracejos, Belalcázar, Los Blázquez, Cardeña,, Espiel, Fuenteobejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, etc.

También son zonas de producción las áreas de dehesa con cota superior a los 300 metros de altitud Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

Denominación de Origen Guijuelo.

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas amparados por esta denominación, será de la raza porcina Ibérica o cruce del 75% de sangre ibérica y 25% de la raza Durocjersey.

Comprenden los enclaves de: Ledrada, Campillo de Salvatierra, Béjar, Aldeavieja de Tormes, Frades de la Sierra, Miranda del Castañar, Palomares de Béjar, Puerto de Béjar, Guijuelo, etc.



Jamón De Cerdo Blanco O Serrano

El nombre "Jamón Serrano" está protegido desde 1999 por la Unión Europea como Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G). La E.T.G tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional, no hace referencia al origen.

Este cerdo debe su nombre a su apariencia de piel clara. La pezuña suele ser marrón con tonos suaves. La crianza del cerdo blanco se realiza de manera intensiva, es decir, recluido y sin ningún tipo de ejercicio, a diferencia del cerdo ibérico. Se alimentan exclusivamente a base de piensos.

Características del Jamón Serrano.
El color del Jamón Serrano varía desde los tonos rosados a púrpuras. Su sabor es poco salado y de aroma agradable, más o menos intensos. La textura es homogénea y poco fibrosa, comparado con el Jamón Ibérico. La grasa es brillante, de color blanca y amarillenta, aromática y de buen sabor.

Clases de Jamón Serrano.
La clasificación oficial del Jamón Serrano depende de su curación. Existen tres tipos:

Jamón Serrano de bodega: curación Entre 10 y 12 meses.
Jamón Serrano Reserva: curación entre 12 Y 15 Meses.
Serrano Gran Reserva: más de 15 Meses de curación.

Jamón Serrano como Especialidad Tradicional Garantizada
Se le llama Jamón Serrano cuando es curado en clima de sierra: frío y seco. El Jamón Serrano está regulado por el Reglamento Comunitario 2082/92, en el que define características del proceso y el producto terminado. Por otro lado, el origen de la materia prima no tiene por qué ser español.

La E.T.G. "Jamón Serrano" es una norma de la U.E. que únicamente protege el método de elaboración de este producto.

Denominación de Origen del Jamón Serrano
Los hay de multitud de regiones: Almería, Granada, Salamanca o Ávila. Entre ellas cabe destacar diferentes Denominaciones de Origen, como la D.O Jamón de Teruel y la D.O Jamón de Trevélez además de otras producciones sin denominación pero con tradición jamonera como el Jamón de Chato murciano o el Jamón de cerdo Duroc.

D.O Jamón de Teruel **D.O Jamón de Trevélez**







TIPOS DE JAMON SEGÚN HAYA SIDO ALIMENTADO EL CERDO IBÉRICO

Jamón Ibérico puro de Bellota: es la máxima calidad del Jamón Ibérico. Al igual que el cerdo de recebo, es criado en dehesas y alimentado a base de piensos y, en el período de noviembre a marzo, durante la montanera, se alimenta de bellotas y pastos, esta vez llegando al peso óptimo para sacrificarlos. Si quieres saber cómo diferenciar un jamón ibérico puro de bellota no puede perderte este enlace.

Jamón Ibérico de Recebo: el cerdo crece en una dehesa, recibiendo una alimentación similar al anterior pero durante el periodo de montanera es alimentado con bellota, aunque no llega a alcanzar el peso adecuado para ser sacrificado. Para alcanzar este peso (unos 160 kg), el animal es alimentado también con un suplemento de cereales y legumbres.

Jamón Ibérico de Cebo de Campo: el cerdo es criado en el campo, donde se alimenta de pastos y piensos naturales, una alimentación totalmente natural.

Jamón Ibérico de Cebo: este cerdo se alimenta a base de piensos, cereales y leguminosas y es criado en un cebadero.



Dependiendo Del Tipo Y Tiempo De Curación

Jamón Ibérico

El tiempo de curación del jamón ibérico mínimo es de 18 meses, pero algunos jamones pueden necesitar 48 meses para estar en su punto de curación perfecto.

El motivo por el que el tipo de alimentación del cerdo influye en el tiempo de curación es que durante el periodo de curación se producen una serie de transformaciones en la grasa del jamón y el tipo de grasa de las piezas depende de la alimentación del cerdo. Teniendo esta información en cuenta podemos decir que un jamón ibérico de bellota necesita entre 36 y 48 meses de curación, mientras que el jamón ibérico de cebo de campo necesita un mínimo de 28 meses para curarse.

Jamón Serrano

Según el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio 2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, además se podrán incluir las siguientes menciones para jamones y paletas, siempre que cumplan con el periodo mínimo de elaboración establecido para cada mención:

- **Bodega o Cava**: 9 meses de curación.
- **Reserva o Añejo**: 12 meses de curación.
- **Gran Reserva**: 15 meses de curación.



LAS PARTES DEL JAMON

Jarrete y caña Esta parte del jamón es la que se encuentra entre los dos huesos de la parte inferior de la zapata. Destaca por ser un jamón rojo y sabroso, si bien en un primer momento pueden cortarse lonchas que presentan tendones en abundancia. El jamón entre los huesos se presta de forma especial al corte en dados**.**

La Maza, es la zona principal y más grande del jamón. Es la más rica, jugosa, sabrosa y tierna del jamón.
Su grado de salazón es menor por la abundancia de grasa entreverada por lo que sus lascas ofrecen exquisitos matices dulces.

Contramaza, la podríamos confundir con la maza, puesto que una es la continuación de la otra.
Presenta menor cantidad de grasa, y su textura es más fibrosa, menos jugosa. El color de sus lonchas es más subido, llegando casi al púrpura y su carne tiene un punto más de sal y un gusto más curado.

La Babilla, es la segunda zona más importante del jamón, muy jugosa. Se puede diferenciar visualmente de la maza porque, la grasa entreverada es más fina y alargada, además de que el ancho de la loncha es más reducido y con menor cantidad de grasa infiltrada.

La Punta o Cadera, esta es una de las partes más sabrosas del jamón, junto con la maza. En esta zona se puede ver bastante contenido graso. Tiene un punto intermedio de sal y es muy sabrosa.



CORTE DEL JAMÓN

El corte del jamón forma parte del disfrute en la degustación del jamón ibérico de alta calidad. Se trata de un proceso sencillo si se dispone del material adecuado; aun y así, es aconsejable guardar las siguientes medidas de seguridad.

- Utilizar un soporte apropiado, que permita mantener el jamón bien firme.
- Durante el corte, la mano contraria a la del cuchillo debe estar siempre a mayor altura que la mano del cuchillo.
- Mantener el cuerpo en una posición retirada de la zona de corte.
- Cortar lentamente, sin aplicar demasiada fuerza.

Material Necesario Para Cortar Jamón

- **Tabla jamonera:** soporte firme en el que colocar la pata o paletilla en una posición adecuada para el corte.
- **Afilador (chaira):** permite afilar el cuchillo de forma rápida, sencilla y segura.
- **Cuchillo jamonero:** Muy afilado, de hoja larga, estrecha y flexible, que permite realizar cortes finos y precisos, y ajustar el movimiento al perfil de la zona de corte.
- **Cuchillos pequeños:** de hoja pequeña y afilada, para realizar cortes precisos en las zonas más angulosas de la pieza.
- **Pinzas:** para una presentación cuidada, permiten manipular las lonchas y virutas de jamón al colocarlas en el plato.



Colocar El Jamón

El portajamones debe de colocarse a una altura, y en una posición, en las que el corte pueda realizarse cómodamente, sin forzar ningún movimiento ni postura.



Si se va a consumir todo el jamón en poco tiempo (1 o 2 días), se comenzará a cortar por la zona principal, también llamada maza situando la pezuña hacia arriba, como indica la foto.

Si se va a consumir lentamente (más de 2 días), es preferible empezar a cortar por la zona de la babilla o contramaza ,para evitar que al final esta zona pueda quedar excesivamente reseca, o situar el jamón de manera que la pezuña mire hacia abajo.

Pelar- Limpiar El Jamón



Una vez colocado el jamón, con el cuchillo grande, en la zona de la caña, a unos 20 cm de la pezuña o por debajo del corvejón, haremos un corte profundo, hasta el hueso.

Limpiamos de corteza y grasa amarilla la parte que tengas previsto cortar. De este modo se evita el sabor a rancio en las lonchas que se corten.

Si el jamón se va a consumir en el día, se puede pelar entero; si no es así, conviene ir pelando según se vaya consumiendo.

Cortar El Jamón – Loncheado



El jamón se corta en lonchas finas (casi transparentes), abarcando el ancho de la pieza pero y de 5 a 7 cm de largo. Conforme se vaya avanzando en el corte, se debe ir retirando la piel y la grasa exterior de los bordes.

Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrías.

Cuando se corta la maza, más jugosa e infiltrada, se aconseja combinar las lonchas de dicha zona con algunas de la punta y del codillo o caña.

Al llegar al hueso de la cadera, se hará un corte incisivo alrededor del hueso para que las siguientes lonchas salgan limpias de esta zona.

Cómo Aprovechar Todo El Jamón

Cuando ya no se pueda sacar más lonchas regulares porque los huesos no lo permiten siguiendo el corte en recto, se puede lonchear lateralmente el jamón y obtener algunas raciones más.



Si se prefiere, aprovechar el magro que queda en el jamón para hacer taquitos ibéricos, es un picoteo muy rico.

Los huesos los puedes utilizar para dar sabor a cocidos, pucheros y caldos. Serrando los huesos en trozos del tamaño de un puño mediano, podemos congelarlos en casa para utilizarlos en distintas ocasiones

Presentación Del Jamón

La mejor forma de presentar el jamón ibérico es en un plato llano mientras vamos haciendo el corte.

La temperatura ideal a la hora de cortar un jamón ibérico es de unos 20 a 23ºC, a esa temperatura la grasa del jamón comienza a ser untuosa y se desprenden los mejores aromas.



Una ración de jamón ibérico suele tener entre 30-35 lascas de jamón unos 80-100 gramos, colocadas desde el exterior al interior del plato.

La perfecta lasca es aquella de jamón fino, casi transparente, veteado de grasa y con un aspecto brillante que prácticamente se deshace en el paladar.

Conservación Del Jamón Después De Cortar

Al cortar el jamón por primera vez, reservamos 2 lonchas largas de tocino, y con ellas cubriremos la zona al terminar el corte. Conseguiremos el siguiente efecto:

- Evitar que la pieza de jamón se seque.
- Los olores no se alteran porque estás utilizando su propia grasa.
- Nunca hay que untar aceites o manteca a la pieza cortada porque altera sus cualidades.
- Además de utilizar su propio tocino, cubrir con un paño de algodón, la humedad y la higiene se mantienen mejor.
- Entre corte y corte no dejas pasar mucho tiempo.
- El espacio ideal para la perfecta conservación del jamón ibérico es una despensa o estancia que sea fresca y oscura, que mantenga una temperatura de entre 20º-22º.



LA PALETILLA DE CERDO
La paletilla de cerdo es una pieza muy apreciada por parte de los consumidores, tanto como el jamón, ya que en muchas ocasiones, el cliente prefiere una paletilla a un jamón simplemente porque es una pieza más pequeña, se consume con más rapidez y es más económica...

En lo que respecta a las paletillas de cerdo, las hay de cinco variedades. Está la paletilla Duroc 50%, Duroc 100%, ibérico de cebo, ibérico de bellota e ibérico de bellota denominación de origen.

Los cerdos de raza Duroc emparentados con cerdas de raza blanca dan como resultado a cochinos de raza Duroc 50%. Las paletillas de este tipo tienen 15 meses de curación.

Si tanto el macho como la hembra pertenecen a la raza Duroc, da como resultado un cochino de raza Duroc 100%. Este tipo de paletillas tienen 18 meses de curación.

Cuando el cerdo es de raza Duroc y la cerda de raza ibérica, el marrano será ibérico de cebo. La curación está alrededor de los 22 meses. La parte menos jugosa no tiene que estar demasiado dura y la más sabrosa que tampoco sea muy blanda.

Si tanto el macho como la hembra son ibéricos, su descendiente será un cerdo ibérico de bellota. Su grasilla suele ser más amarilla y su curación es de aproximadamente 22 meses. La única diferencia de la paletilla ibérica de bellota con denominación de origen es que su curación está entre los 24 y los 30 meses y que precisamente ostenta ese emblema.

Comparativa entre la paletilla y el jamón
En primer lugar, la pieza de la paletilla es más pequeña que la del jamón y debido a esto, su peso es menor.

En relación a la proporción de hueso y grasa en ambas partes, la paletilla al ser más pequeña, su porcentaje de grasa es ligeramente superior en relación al jamón.

Otro aspecto a destacar, es que el jamón necesita un tiempo de curación mayor que el de la paletilla. Además cuando vamos a cortar una loncha, en la paletilla suele ser más corta y más difícil de seccionar que en el jamón.

En definitiva, la paletilla de cerdo es una pieza jugosa y deliciosa, de una textura exquisita, intensa e inigualable que penetra en nuestro paladar.

